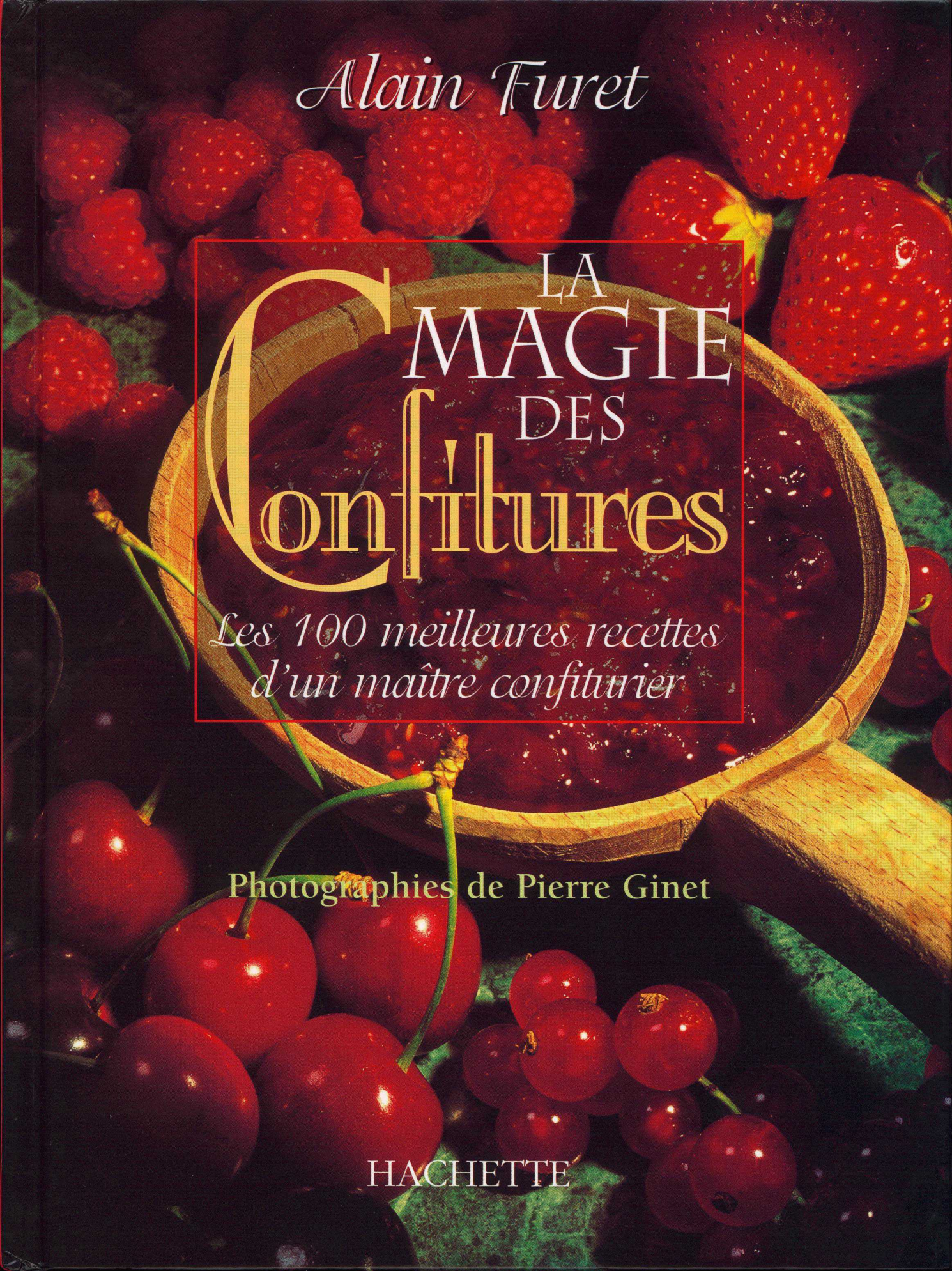


Alain Furet

LA MAGIE DES Confitures

Les 100 meilleures recettes d'un maître confiturier

Photographies de Pierre Ginet

HACHETTE

Gravure extraite du Traité des confitures,
de Titebild de Buches (1721).

Histoire de confiture

Si le mot « confiture » apparaît seulement à la fin du XIII^e siècle, les confitures figurent déjà dans les festins athéniens et dans ceux de la Rome antique.

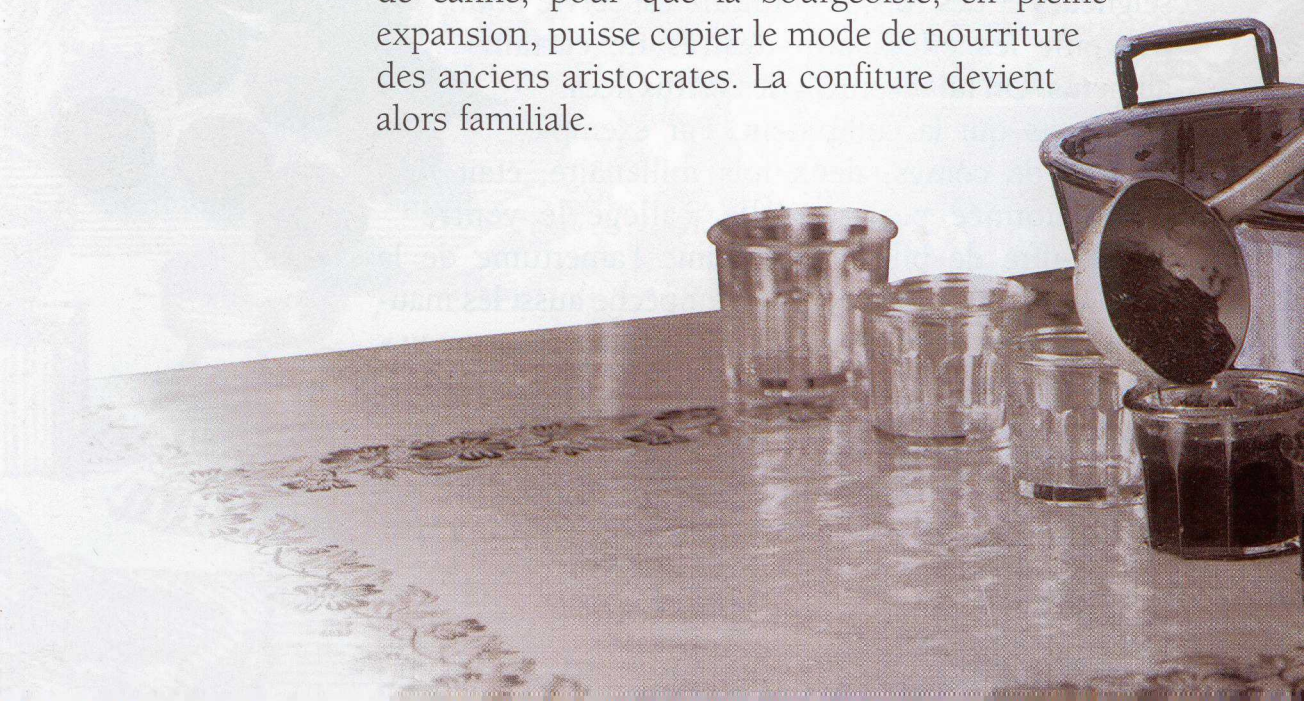
Cet art de « confire » est avant tout lié à la conservation des aliments. On « confit » fleurs et végétaux pour les conserver, aussi bien dans du sucre ou du miel, que dans du vinaigre ou du sel. Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, le mot « confiture » désigne des fruits au sirop, des pâtes de fruits, des fruits confits ainsi que des fruits cuits dans du sucre ; aujourd'hui, il se limite à cette dernière préparation.

Considérée comme remède à la table des grands seigneurs et des rois, la confiture est servie pour prévenir les effets non désirés de certains aliments. On lui reconnaît des vertus liées aux fruits qui la composent. Par exemple, la pâte de coings, deux fois millénaire, était confectionnée parce qu'elle « allège le ventre qui souffre de bile, et supprime l'amertume de la bouche et excite l'appétit. Elle empêche aussi les mauvaises vapeurs de monter de l'estomac au cerveau » (Lucie Bolens).

Ne vous étonnez donc pas d'apprendre que l'un des premiers ouvrages sur les confitures, le *Traité des fardements et des confitures (1555)*, a été écrit par

Nostradamus lui-même. Il comporte la manière de faire toutes les confitures liquides, tant au sucre, au miel, qu'au vin cuit, soit en tout une trentaine de recettes, dont quatre à base de coings. Plus tard, *Le Confiturier françois (1664), Le Parfaict Confiturier (1667)* et *Le Confiturier royal (1776)* exposent, entre autres recettes de confiture, des vins parfumés, des eaux odoriférantes, des savonnettes, etc. Le tout doit être réalisé à la table des grands par un « sommelier », ou « chef d'office », véritable apothicaire de service, à la fois confiseur et responsable de tous les aspects du confort des invités, y compris le lavage des mains et autres mesures d'hygiène, de beauté et de santé.

Il faudra attendre le XIX^e^ siècle et la découverte du sucre de betterave, moins dispendieux que le sucre de canne, pour que la bourgeoisie, en pleine expansion, puisse copier le mode de nourriture des anciens aristocrates. La confiture devient alors familiale.



Histoire d'une famille, les Tanrade

Depuis deux cent soixante-dix ans – à partir du règne de Louis XV – les flammes du foyer de l'apothicaire et confiseur Tanrade s'embrasent pour métamorphoser les meilleurs fruits en confitures, sirops, pâtes, etc. Balzac, Grimod de la Reynière, Daudet, Proust, entre autres, n'y résisteront pas. Ils témoigneront tous de leur admiration pour la maison Tanrade.

Dans son fameux Almanach des gourmands, édition de l'an XII (1804), Grimod de la Reynière écrira : « [...] dans la rue neuve Le Pelletier. C'est là que nous trouverons la modeste boutique d'un des meilleurs

confiseurs de Paris. Élevé dans la maison, si chère aux gourmets, de M. le duc de Céreste-Brancas dont il étoit chef d'office, M. Tanrade y acquis en silence des talens supérieurs, que le public ne connoît que depuis environ trois ans qu'il est établi. Versé dans toutes les parties de l'art si difficile, et encore si peu connu, de la cuisson du sucre, familier avec les connoissances pharmaceutiques, il s'est appliqué principalement à la confection des sirops, et il a porté ceux d'orgeat, de limon, de capillaire, de vinaigre, de guimauve, etc., à un degré de perfection inconnu jusqu'ici, même à Montpellier. [...] M. Tanrade, qui joint beaucoup de modestie à de très grands talens, n'est point un homme ordinaire*. »

Ce talent exceptionnel, la famille le perpétuera jusqu'en 1990. Sans descendance, le dernier Tanrade chercha un successeur. La dimension toute artisanale devant être conservée, ce ne fut pas la richesse financière qui lui fit choisir Alain Furet, mais plutôt la richesse humaine et professionnelle de l'homme.

Depuis, les fourneaux de la maison Furet-Tanrade ravivent les flammes des recettes ancestrales, rue de Chabrol, dans le X^e^ arrondissement de Paris. Allez-y sans crainte demander conseil, Alain Furet vous renseignera sans a priori, en digne compagnon du Devoir du tour de France.

Si vous vous ne le trouvez pas, sachez que tous les guides parlent de ce sanctuaire de la gourmandise et du bon vivre !

* Texte original.

Les ingrédients

Le sucre

Semoule ou cristallisé, le sucre se doit d'être blanc. En morceaux, il peut être utilisé uniquement dans la réalisation des sirops de sucre cuit, à condition que l'on veille à ce qu'il soit complètement dissous dans l'eau avant l'ébullition. Les sucres roux n'étant pas raffinés, ils contiennent des impuretés qui entraînent parfois une fermentation et une cristallisation des confitures. Évitez les sucres « spécial confitures », car ils contiennent de la pectine. Cela fausserait toutes nos recettes.

Le sucre est l'élément conservateur des confitures. Trop peu de sucre entraîne une longue cuisson avant d'obtenir une bonne consistance. En revanche, trop de sucre provoque une cuisson trop rapide, ce qui nuit à la texture des préparations. C'est pour cette raison qu'en général les recettes comportent entre 750 grammes et 1 kilo de sucre par kilo de fruits (poids net).

La cuisson du sucre

Opération primordiale, la cuisson du sucre doit toujours être menée très rapidement. À chaque température correspond une consistance, une densité du sirop de sucre cuit.

114 °C, petit boulé : prélevez un peu de sirop avec une petite cuillère et plongez-le

dans un bol d'eau très froide, puis récupérez le sirop entre vos doigts ; il doit former une boule molle qui colle aux doigts.

120 °C, gros boulé : prélevez un peu de sirop avec une petite cuillère et plongez-le dans un bol d'eau très froide ; vous devez récupérer une petite boule de sirop plus dure et, surtout, qui ne colle pratiquement plus aux doigts.

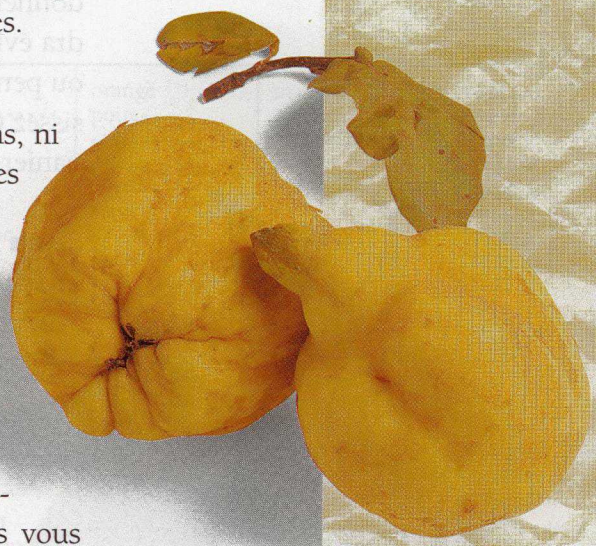
125 °C, petit cassé : le sirop de sucre cuit doit durcir rapidement dans l'eau froide ; le morceau casse, mais plutôt mollement et, si vous le croquez, il colle aux dents.

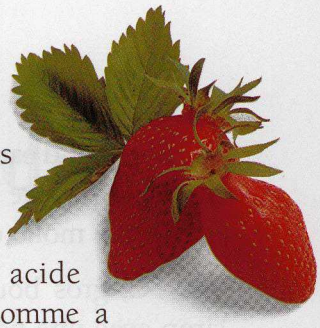
140 °C, grand cassé : à ce stade, le morceau de sucre cuit casse très nettement et ne colle plus aux dents.

Ces températures correspondent aux sirops de sucre cuit utilisés dans les recettes.

Les fruits...

Les fruits doivent être à point et sains, ni tachés, ni meurtris, ni piqués par les insectes. Un bon équilibre entre l'acidité et la pectine entraîne une parfaite consistance de la confiture.
Les fruits trop mûrs ont une acidité naturelle insuffisante pour donner la consistance voulue au moment de la cuisson.
En outre, pour les fruits verts, la pectine devient pectine gélifiante. Nous vous conseillons d'éviter l'utilisation de pectine en poudre, et de combler le manque d'acidité ou de pectine en ajoutant du jus de pomme, ou parfois même une mousseline (toile de coton très fine) contenant





un trognon, des épluchures et des pépins de pomme, ou encore mieux de coing. Plus ou moins acide et riche en pectine, la pomme a de plus l'avantage de ne pas altérer le goût des autres fruits.

Fruits très riches en pectine	Pommes, coings
Fruits riches en pectine	Fruits jaunes en général, sauf exception (mirabelles, ananas).
Fruits pauvres en pectine	Fruits rouges en général, sauf exception. Pour les mûres, les groseilles et les groseilles à maquereau, ajoutez environ 20 % de jus de pomme.

... au verger

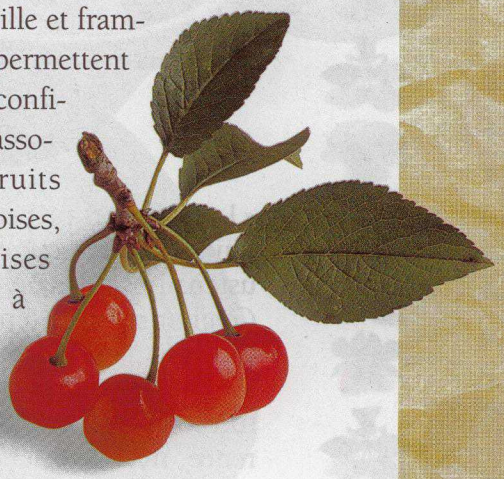
Aviez-vous remarqué que les fruits rouges, gorgés d'eau, sont à point pendant les fortes chaleurs et que les fruits jaunes, plus caloriques, attendent l'automne pour combler vos désirs gourmands ? Saviez-vous qu'à mesure que progresse la maturation des fruits, leur proportion d'eau diminue et que la quantité de sucre va toujours en augmentant ? Les premiers fruits tombés à terre donnent le signal des récoltes. Il vous faudra éviter toute cueillette les jours de pluie ou pendant les heures de plein soleil. Choisissez un temps bien sec et partez avec votre panier, le matin de préférence.

... au marché

Si vous ne connaissez pas exactement la saison de chaque fruit, dites-vous que l'abondance au marché est généralement synonyme de qualité ! C'est aussi le moment où les prix sont au plus bas. La meilleure période pour faire son marché en fruits se situe la première quinzaine d'août. Ne dit-on pas : « Pendant que les vacanciers bronzent, les confituriers cuisent ?»

... et les mélanges de fruits

Mélangez uniquement des fruits de même saison. Deux fruits différents peuvent avoir un avantage pratique : ils compenseront le défaut de pectine ou d'acidité de l'un ou de l'autre (exemple typique : groseille et framboise). Les mélanges de fruits permettent surtout de personnaliser une confiture parfois trop classique. On associera, par exemple, des fruits plus rares et plus fins (framboises, fraises des bois, cassis, cerises anglaises, myrtilles, etc.) à des variétés plus abondantes (fraises, pêches, pommes, etc.).



Les fruits mois par mois

Septembre
ananas
banane
courgette
figue
framboise
melon
mûre
myrtille
noix
pastèque
pêche de vigne
poire
prune
quetsche
reine-claude
tomate

Octobre
carotte
coing
figue
mangue
noix
orange
poire
pomme
prune
quetsche
raisin
tomate

Novembre
airelle
châtaigne
clémentine
mangue
orange
poire
pomme canada
raisin

Décembre
airelle
banane
châtaigne
clémentine
mangue
noisette
noix
orange
pamplemousse
poire
pomme
raisin

Janvier
ananas
banane
châtaigne
clémentine
noix
orange
pamplemousse
poire
pommes
pomme reinette
potiron

Février
ananas
citron
orange
pamplemousse
poire
pomme canada
pomme reinette

Mars
ananas
banane
orange
poire

Avril
banane
fraise
mangue
orange

Mai
amande
banane
fraise
mangues
rhubarbe
rose

Juin
ananas
banane
cassis
cerise
citron
dahlia
fraise
framboise
groseille
mangue
pêche
rhubarbe
rose
tomate

Juillet
abricot
amande
ananas
banane
brugnon-
nectarine
cassis
cerise
citron
courgette
fraise
framboise
groseille
melon
pamplemousse
pastèque
pêche
rhubarbe
rose
tomate

Août
abricot
ananas
brugnon-
nectarine
cerise
citron
courgette
figue
fraise
framboise
melon
mirabelle
myrtille
noisette
pamplemousse
pastèque
pêche
pomme
prune
raisin
reine-claude
tomate

Le matériel

1

2

16

15

« Les Officiers ne peuvent pas mettre en pratique ce qui sera enseigné, s'ils n'ont pas la plupart des ustensiles qui leur sont nécessaires », précisait *Le Confiturier royal,* en 1776. Aujourd'hui encore, il est vrai que les portes de l'alchimie confiturière s'ouvrent plus facilement avec une bassine à confitures et une écumoire, en cuivre rouge de préférence, mais la science des cuissons nécessite aussi un œil vigilant et avisé.

Ce pragmatisme est à souligner en trois points :

1. La bassine à confitures, ou ce qui en tient lieu, doit avoir un volume deux fois plus important que celui des confitures que l'on compte y cuire.

2. Tout matériel en étain ou en fer est impérativement à écarter.

3. Si l'on veut que les confitures se conservent, le matériel devra être d'une propreté rigoureuse.

14

1. bassine à confiture
2. verre mesureur
3. écumoire
4. thermomètre à sucre
5. louche
6. terrine
7. tamis
8. entonnoir à large embout
9. un torchon et une mousseline
10. passoire
11. économe
12. petit couteau
13. saladier
14. pots à confiture « Twist off »
15. cuillère en bois
16. spatule en bois

Astuces et tours de mains

Les confitures

Mélanges variés de sucre et de fruits, de fleurs, d'épices, d'herbes ou de racines, portés par la cuisson à un certain degré de concentration qui en assure la conservation naturelle – et de surcroît un goût agréable –, les confitures demeurent un champ de traditions, où la virtuosité et la poésie de l'artisan ou de la ménagère s'expriment librement. Simples en apparence, elles cachent de nombreuses déclinaisons, que la maison Furet-Tanrade a classé comme suit :

1. Les classiques ;

2. Les passées ;

3. Les royales.

Les classiques

Simples et rapides à confectionner, les confitures classiques se caractérisent généralement par une cuisson directe des fruits et du sucre sur feu vif. Si cette méthode réussit surtout avec des fruits riches en eau, comme les agrumes, en revanche, elle ne permet pas un résultat optimal (goût, couleur, etc.) pour les autres fruits, comme les fraises ou les pommes. Souvent, ces derniers n'ont pas le temps de rendre suffisamment de jus pour dissoudre tout le sucre avant l'ébullition, moment où la dissolution des ingrédients s'interrompt et où la concentration commence. Pour éviter cet inconvénient, on a tendance à mélanger les fruits

dans la bassine. Résultat, on les abîme ! Nous vous conseillons donc d'arrêter la cuisson pendant quelques minutes, le temps que le sucre fonde complètement. Surtout, avant de commencer à cuire, ajoutez un peu d'eau et mélangez soigneusement.

Autre méthode classique, les fruits sont plongés dans un sirop de sucre cuit entre 114 °C et 140 °C. Plus les fruits sont gorgés d'eau, plus la température du sirop devra être élevée. Ainsi, les fruits les plus subtils, les plus fragiles, sont « pochés » : ils sont saisis rapidement. On conserve ainsi leurs morceaux, et surtout leur arôme.

Les passées

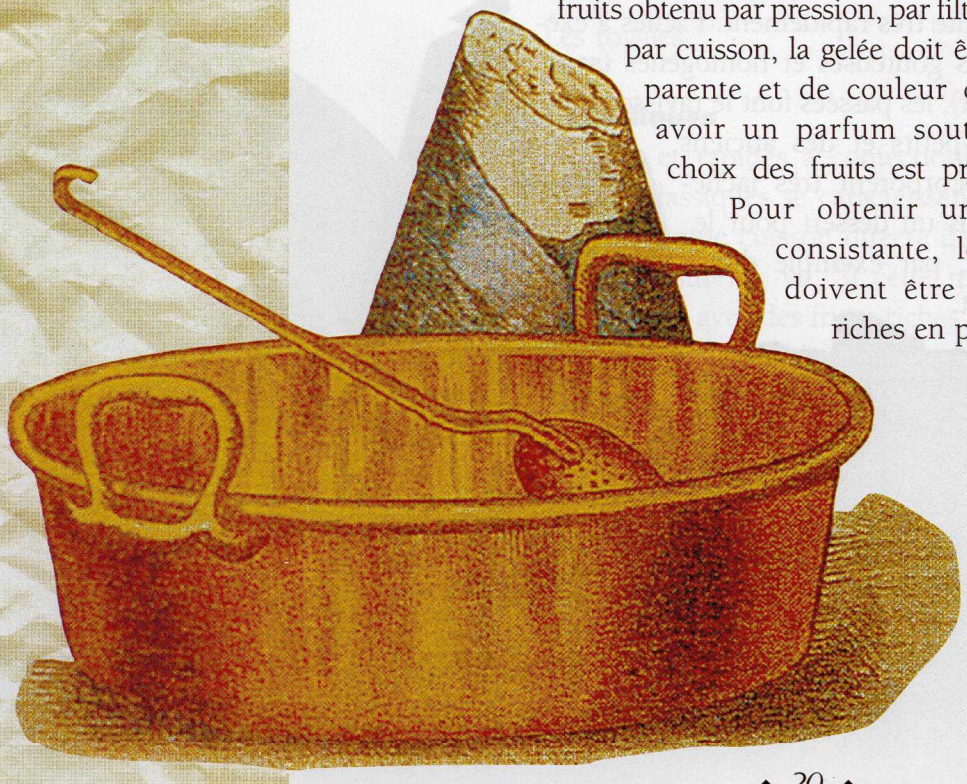
Les confitures passées se distinguent par le fait que les fruits sont mixés en purée avant la cuisson. Ces purées de fruits cuisent ensuite très rapidement. Faciles à exécuter, très goûteuses et homogènes (sans morceaux), les passées font le ravissement des tout-petits et des anciens. Elles s'incorporent très facilement dans un dessert pour le parfumer, par exemple dans un yaourt.

Les royales

Les royales sont le summum des confitures Furet-Tanrade. Ce mode de confection s'inspire de la macération que l'on utilise le plus souvent pour les marmelades. Ici, point de sirop de sucre cuit, l'eau des fruits dissout lentement tout le sucre pendant la macération. En raison d'un temps de cuisson réduit, les confitures royales préservent les morceaux de fruits. Ce procédé permet de contrôler la texture des fruits, et donne de belles confitures contenant des morceaux pris dans un jus légèrement gélifié, d'une belle couleur claire et transparente, et d'un parfum soutenu.

Les gelées

Mélange subtil de sucre et du suc des fruits obtenu par pression, par filtration ou par cuisson, la gelée doit être transparente et de couleur claire, et avoir un parfum soutenu. Le choix des fruits est primordial. Pour obtenir une gelée consistante, les fruits doivent être mûrs et riches en pectine.

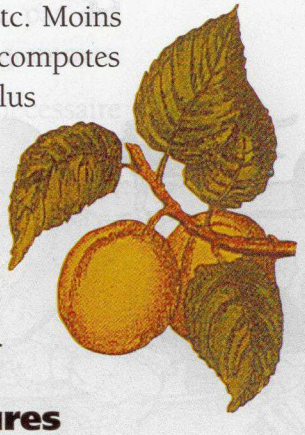


Les marmelades

Si dans les confitures les fruits restent entiers et le liquide clair (sauf pour les passées), dans les marmelades, en revanche, les fruits sont écrasés, plus ou moins réduits en purée par la cuisson. Cette cuisson est en général plus longue, surtout quand la marmelade comporte des peaux ou des zestes.

Les compotes

Facile et rapide à confectionner, les compotes se préparent souvent au dernier moment avec les produits que l'on a sous la main : fruits frais ou secs, cuits parfois avec du vin sucré ou dans un sirop, parfumées à la vanille, à la cannelle, etc. Moins sucrées que les confitures, les compotes ont une durée de conservation plus réduite, surtout si elles ne sont pas stérilisées. Pour que les compotes conservent plus de parfum, réduisez le temps de cuisson et tamisez les fruits quand celle-ci arrive à son terme.



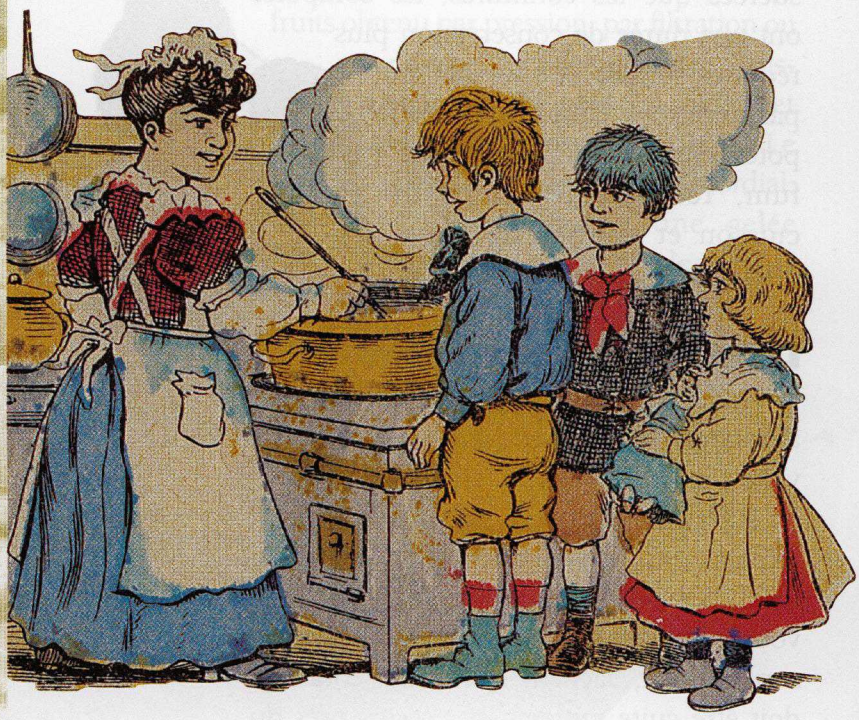
La cuisson des confitures

Les indications de temps restent très aléatoires, car elles dépendent toujours de la variété du fruit utilisé, de sa teneur en eau et en sucre, de son mode de cuisson (gaz ou plaques électriques, plus ou moins puissants). L'évaluation de temps indiquée peut vous permettre de définir un temps de cuisson optimal, sachant que toute confiture doit être cuite rapidement. Restez près du

fourneau et soyez attentif à l'évolution de la consistance des confitures. Surtout, évitez de cuire une trop grosse quantité à la fois.

Vérification de la cuisson

Pour évaluer la cuisson ou la densité des confitures, des marmelades ou des gelées, il faut avant tout être attentif. Pour vérifier le degré de cuisson des confitures, nous vous proposons deux méthodes. Première méthode : mettez une soucoupe dans le freezer avant de commencer la cuisson de la confiture. Lorsque le temps de cuisson indiqué dans la recette est écoulé, laissez tomber une goutte de confiture, de gelée ou de marmelade sur la soucoupe bien froide : si elle se fige immédiatement, c'est cuit.



Seconde méthode : plongez une goutte de la préparation dans un verre d'eau glacé. Si une petite boule compacte se forme, arrêtez aussitôt la cuisson. Si ces expériences ne sont pas couronnées de succès, c'est que votre confiture contient encore trop d'eau et que la cuisson doit être prolongée.

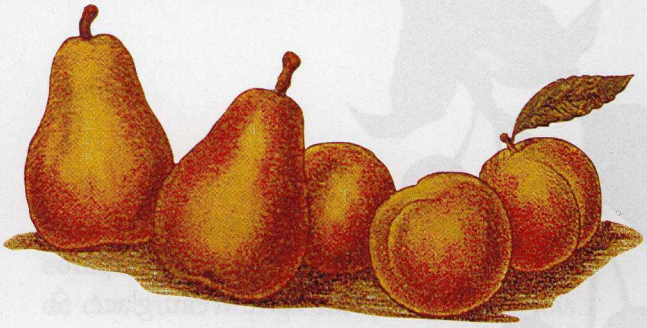
Les pots

Nous utilisons habituellement des pots à confiture « Twist off » en verre trempé, ce qui permet d'éviter l'emploi de paraffine, de Cellophane ou de tout autre papier imbibé d'alcool. Une facilité d'emploi totale ! Seul inconvénient : les couvercles doivent être utilisés une seule fois. Ne prenez pas des pots d'une taille supérieure à 500 grammes.

Préparez le nombre de pots nécessaire ainsi que leurs couvercles avant de commencer la fabrication. Les pots doivent impérativement être très propres. Nous vous conseillons donc de bien les laver et de ne pas les essuyer ; retournez-les simplement sur un linge propre. Vous pouvez aussi les stériliser en les mettant dans le four, chauffé à 100 °C, pendant 3 minutes. Un pot mal lavé ou mal rempli est souvent à l'origine de moisissures sur la confiture.

La mise en pots

Elle se fait dès que la confiture est cuite. Pour remplir les pots, utilisez une petite louche en métal inoxydable – les louches à sauce sont commodes pour ce travail – et un entonnoir à large embout. Un seul essai



avec l'entonnoir, et vous serez convaincu : vous ne pourrez plus vous en passer. Plus besoin d'essuyer le bord des pots, et moins de risque de brûlures.

Remplissez les pots à ras bord car, en refroidissant, le volume de la confiture diminue toujours un peu. Pendant le remplissage, brassez de temps en temps le contenu de la bassine pour éviter qu'il ne se forme une peau sur la confiture qui refroidit. Couvrez à chaud puis, si vous ne voulez pas stériliser les pots, mettez-les aussitôt à l'envers et laissez-les refroidir ainsi.

La stérilisation

Un conseil : stérilisez toutes vos confitures ! Cela permet de réaliser des recettes moins sucrées, de les conserver longtemps, et surtout de vérifier qu'il n'y a pas eu un problème lors de la fermeture des pots !

Déposez les pots de confiture dans un stérilisateur ou dans un grand récipient, puis recouvrez-les d'eau froide et portez à ébullition. Laissez frémir pendant 10 à 20 minutes, en fonction de la taille des bocaux. Vous pouvez alors les retirer de l'eau bouillante, ou les laisser refroidir dans l'eau.

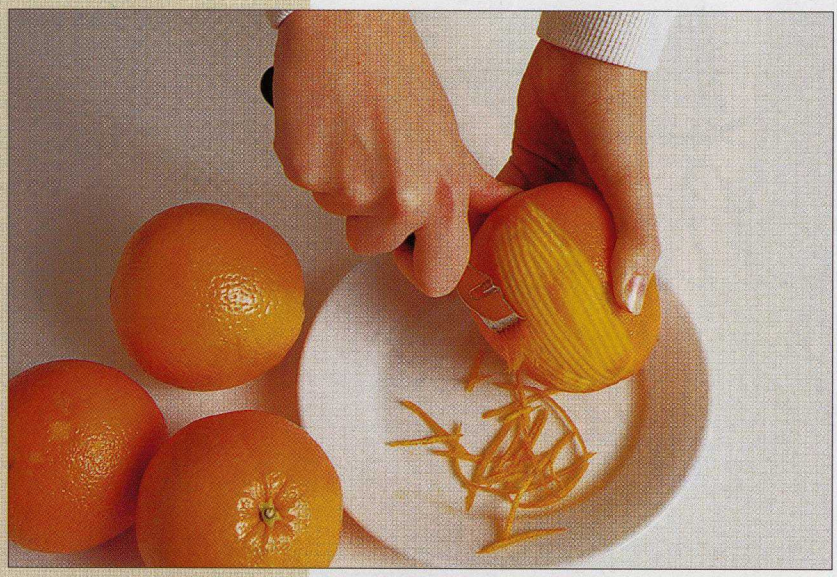
La conservation des confitures

Un mois après avoir stocké vos confitures, et sans ouvrir les pots, vérifiez qu'il n'y a pas de moisissures, de fermentation

ou de cristaux de sucre. Sachez que pour bien se conserver, toute confiture doit, après cuisson, avoir une concentration de sucre égale à 65 %. Si la confiture n'est pas assez cuite, la concentration est inférieure à ce nombre, et elle risque de moisir ou de fermenter. Si le goût de la confiture est altéré, pas de remède : il faut la jeter ! Sinon, débarrassez-la des imperfections, ajoutez-lui un peu de jus de pomme et faites-la recuire. À l'inverse, si la concentration en sucre est supérieure à 65 %, il peut se former des cristaux. Ajoutez alors un peu d'eau bouillante pour les faire fondre, et faites recuire la confiture.

Les Techniques de base

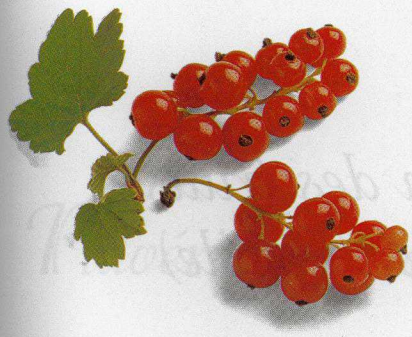
Préparation des fruits

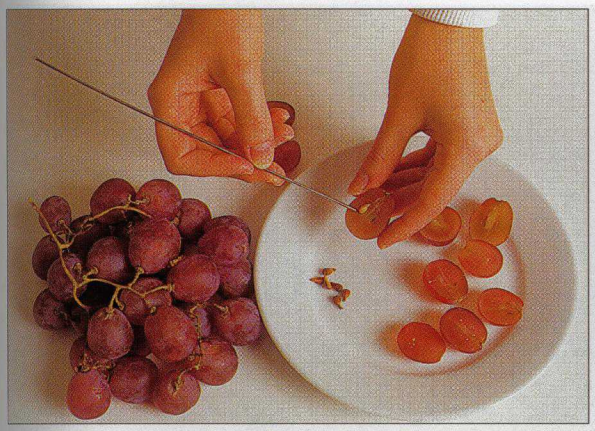


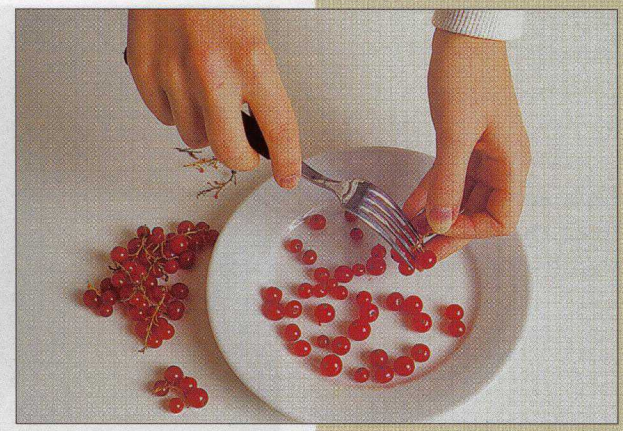
Zester : *retirez à l'aide d'un ze teur ou d'un économe la très fi pellicule de peau colorée d agrumes, sans entamer la pea blanche qui donnerait de l'ame tume, le but étant toujours d'e traire l'arôme.*

Une autre méthode consiste à râp avec une râpe à fromage cette fi pellicule de peau seulement.

Dénoyauter : *retirez à l'ai d'un dénoyauteur les noyaux certains fruits, comme les ceris ou les mirabelles.*







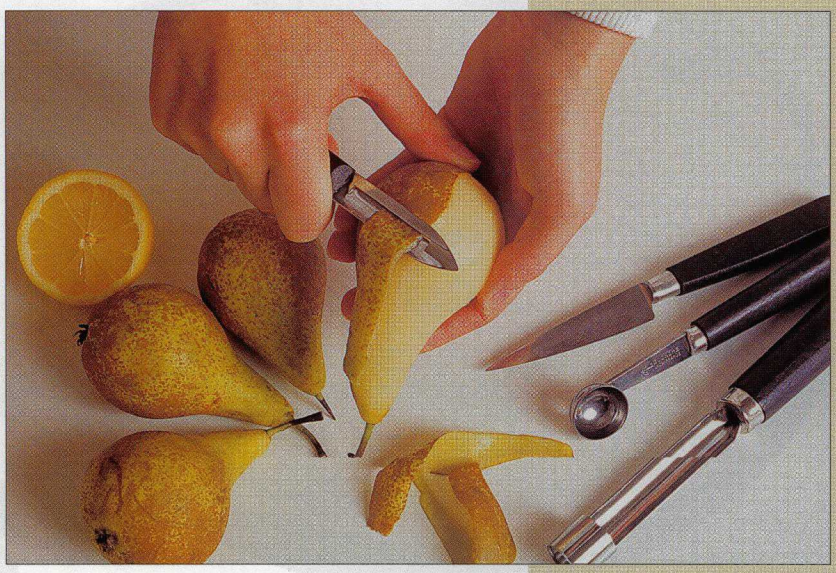
Épépiner : *ôtez les pépins de raisin à l'aide d'une aiguille.*

Équeuter : *à l'aide d'un petit couteau, retirez la queue d'un fruit préalablement lavé et égoutté.*

Égrapper : *égrappez les groseilles (ou d'autres baies) à l'aide d'une fourchette. Vérifiez qu'il ne reste aucune partie verte avec les baies (feuilles ou branches).*

Éplucher : *à l'aide d'un économe ou d'un petit couteau, enlevez la peau des fruits ainsi que toutes les parties gâtées. Pour les pêches, les abricots et les nectarines, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant quelques secondes avant de les éplucher ; ainsi vous retirerez leur peau facilement.*

Citronner : *frottez la surface des fruits épluchés à l'aide d'un demi-citron, en le pressant légèrement. Cette opération a pour but d'éviter que les fruits ne noircissent.*

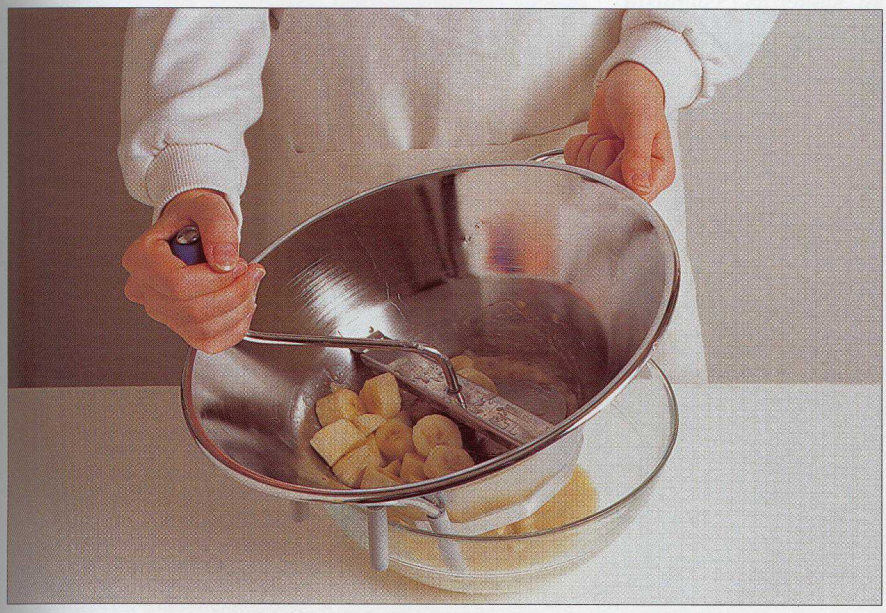


Macération des fruits (royale et marmelade)

Dans une terrine, répartissez en couches successives les fruits et le sucre.

Après 12 heures de macération le sucre est complètement dissous

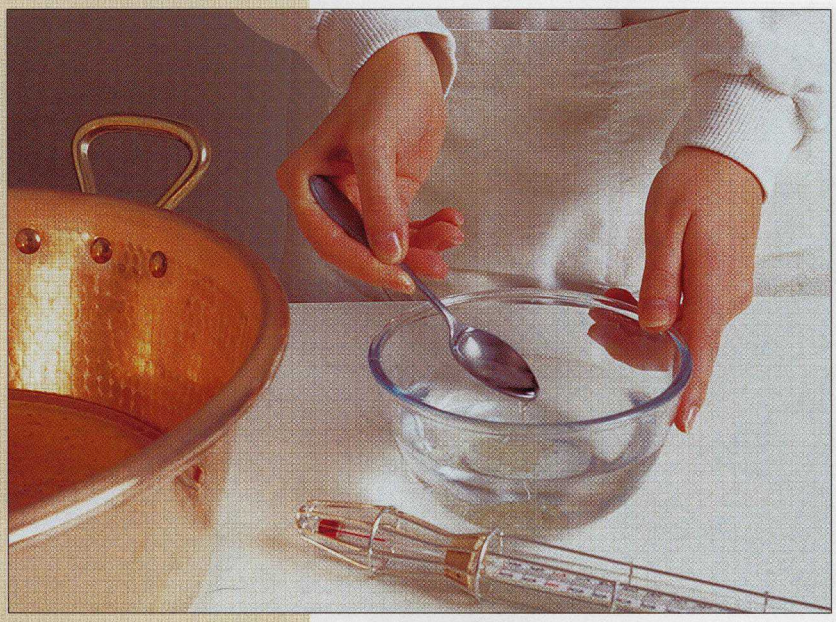
Pulvérisation des fruits (passée)

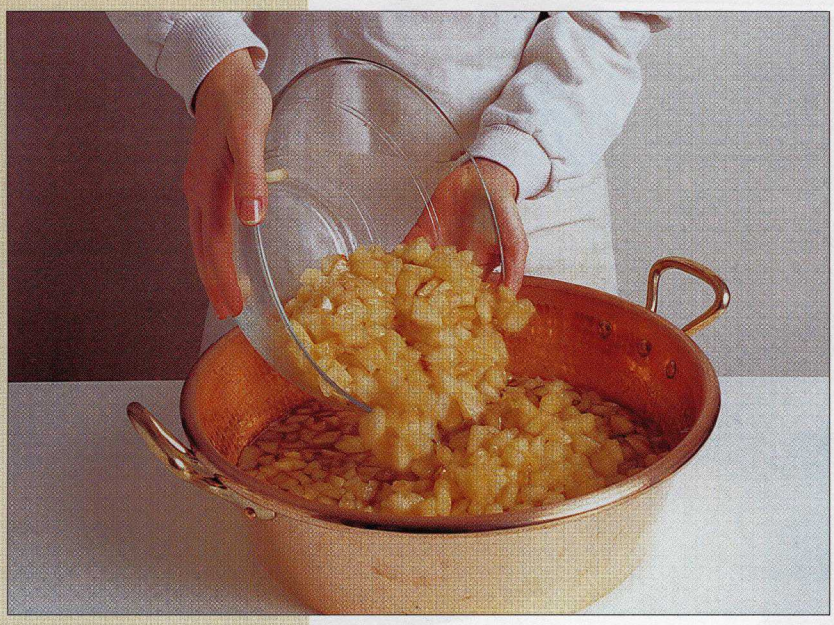


Passez les fruits, préalablement lavés et égouttés, dans un moulin à légumes muni d'une grille fine (ou à l'aide d'un mixeur).

Les fruits doivent être complètement réduits en une purée très fine et liquide.

Réalisation des confitures



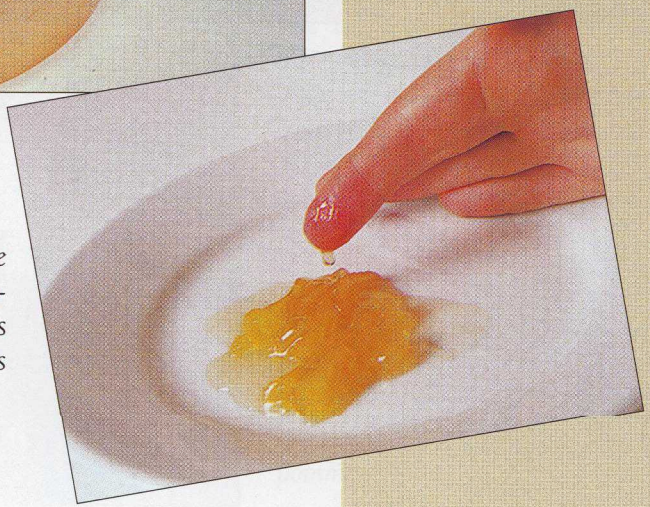


Cuisson du sucre : *utilisez de préférence du sucre en morceaux plus pur que le sucre en poudre. Ajoutez 30 % d'eau par rapport au poids du sucre. Ne remuez pas pendant la cuisson et faites recuire sur feu vif. Quand le sirop arrive à ébullition, surveillez attentivement pour ne pas dépasser le stade de cuisson souhaité. Il est au « perlé » quelques secondes seulement après l'ébullition (des perles rondes de plus en plus grandes viennent éclater à la surface). Une à deux minutes plus tard, le sucre cuit atteint le « boulé ». Si vous n'avez pas de thermomètre, versez, à l'aide d'une cuillère à café, quelques gouttes de sucre cuit, dans un bol d'eau froide. Rassemblez le sucre : il doit former une boule molle sous les doigts. Ces opérations de contrôle doivent se faire très rapidement.*

Ajoutez les fruits : *dès que la température du sucre cuit est atteinte, il faut aussitôt retirer la casserole du feu et ajouter les fruits.*

Brassez les fruits en « 8 » : *à l'aide d'une écumoire, brassez régulièrement la confiture. Pour bien mélanger l'ensemble, tournez l'écumoire en formant des « 8 » dans la bassine.*

Écumez soigneusement : *retirez soigneusement toute l'écume à l'aide d'une écumoire. Rincez cette dernière après chaque utilisation dans un bol d'eau froide. Cette action permet de retirer toutes les impuretés qui remontent à la surface de la confiture.*



Vérifiez la température : *la confiture est cuite lorsque les fruits deviennent transparents. Plongez l'écumoire dans la confiture et déposez-en quelques gouttes sur une assiette très froide, sortant du congélateur : elles doivent se figer sans s'étaler.*

Techniques propres aux gelées

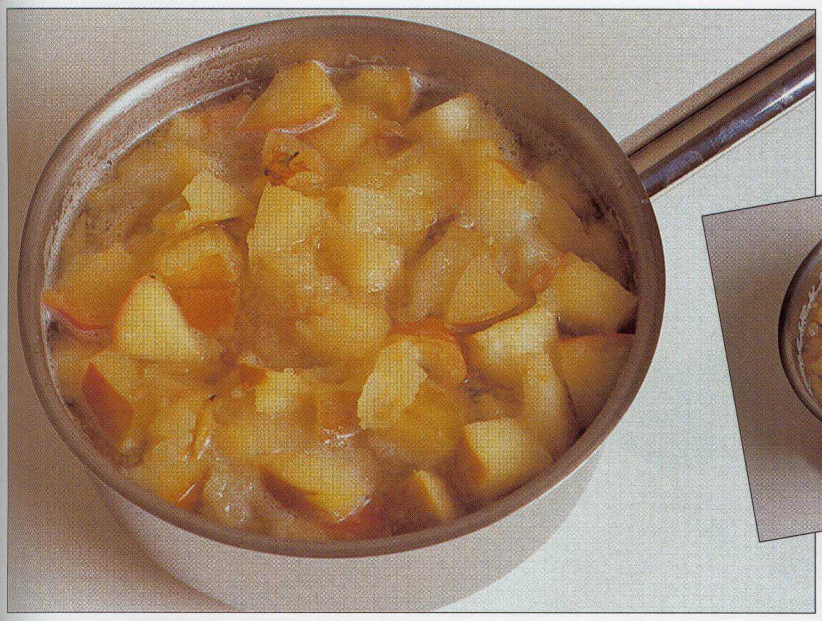
Extrayez le jus : *placez les fruits dans un torch propre, et pressez-les pour en extraire le jus.*

Vérifiez la cuisson : *plongez une écumoire d la gelée. Déposez-en quelques gouttes sur une assi très froide, sortant du congélateur : elles doivent se fi sans s'étaler.*

Réalisation du jus de pomme

Ingrédients

1 kg de pommes (reine des reinettes, canada, belle de Boskoop)

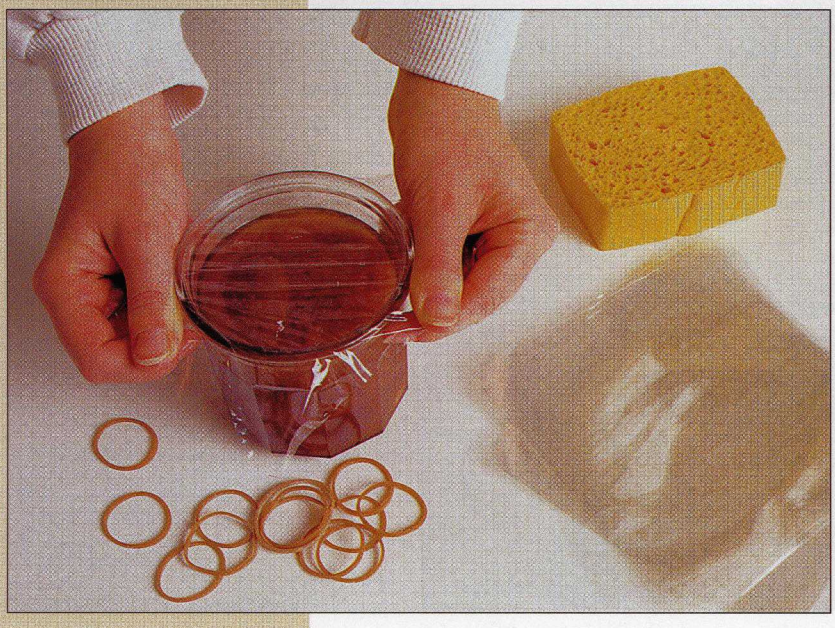


Faites cuire les fruits : *lavez et essuyez les pommes sans les éplucher. Coupez-les en deux dans le sens de la hauteur, retirez tous les pépins et détaillez les fruits en dés. Plongez-les aussitôt dans une casserole contenant 1 litre d'eau froide. Portez le tout à ébullition et laissez bouillir pendant environ 8 minutes. Les pommes ne doivent pas être trop dures, ni écrasées. Retirez du feu et laissez tiédir.*

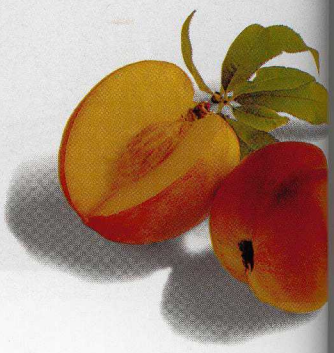
Réalisez le jus : *versez en trois ou quatre fois le mélange sur un torchon déposé dans un large saladier. Repliez le torchon et pressez le tout pour extraire le jus de pomme.*

Mise en pots

Paraffine : *dans une petite casserole, faites fondre la paraffine sur feu doux. Versez 2 à 3 mm de paraffine fondue sur les confitures bien froides. Laissez figer, puis couvrez le pot d'un carré de Cellophane que vous fixerez avec un élastique.*

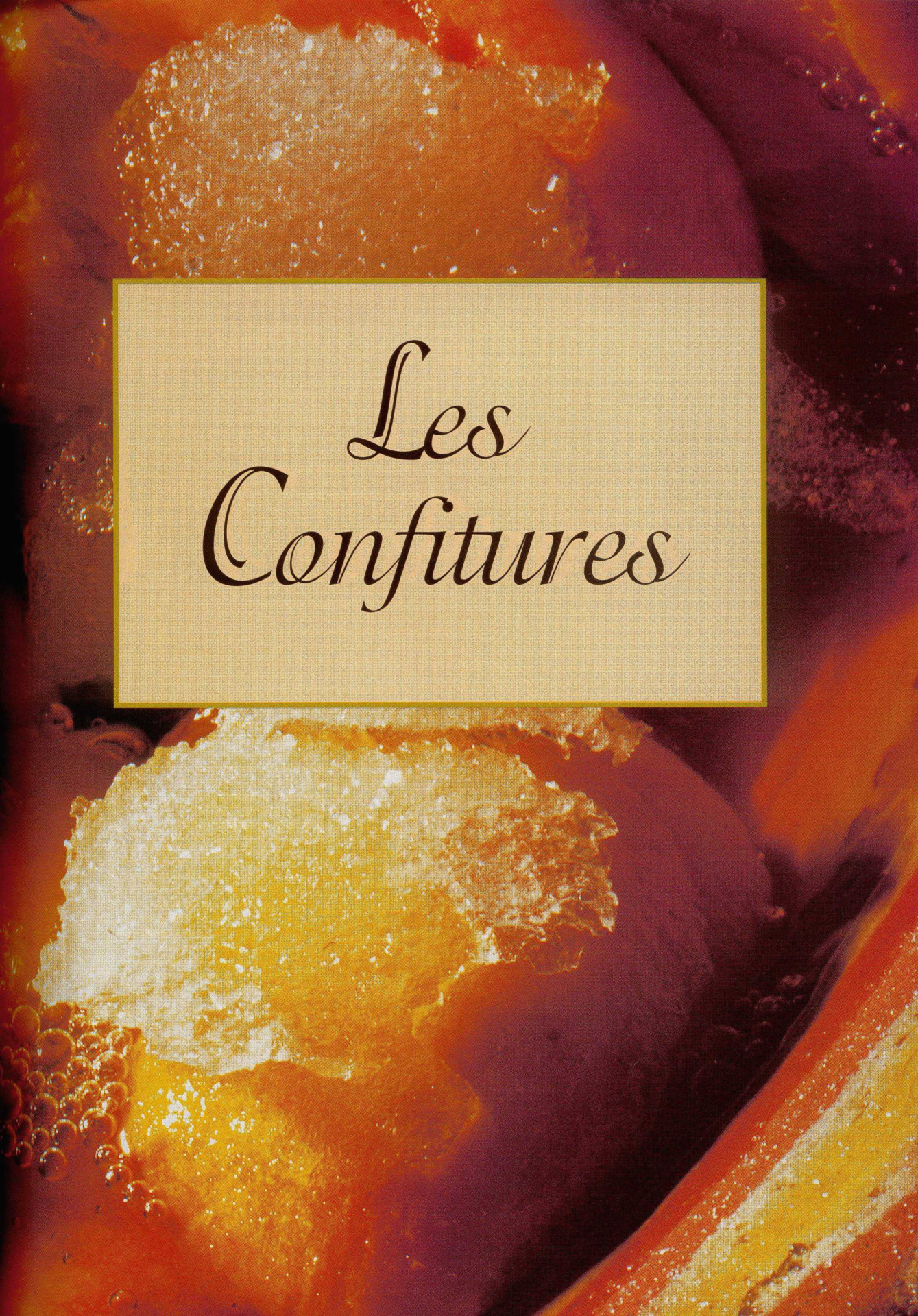


Cellophane : *mouillez un carré de Cellophane à l'aide d'une éponge. Appliquez-le sur le pot, côté mouillé vers l'extérieur. Faites-le adhérer sur le bord du pot en tirant les coins vers le bas, puis fixez le carré avec un élastique.*



« Twist off » : *après remplissage et fermeture, retournez les pots sur un linge propre. Laissez-les refroidir dans cette position afin que la condensation qui se forme entre la confiture et le couvercle ne provoque pas de moisissure.*

Papier ventilé d'alcool : *à l'aide d'un pinceau, imbibez légèrement un papier sulfurisé d'alcool. Appliquez-le sur le pot, côté mouillé vers l'intérieur. Fixez-le avec un élastique, puis réalisez avec une aiguille une dizaine de petits trous.*


Les
Confitures

Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min
Repos à température ambiante : 12 h

Confiture d'abricots royale

pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 1,1 kg d'abricots (bergeron ou rosé de Provence), soit 1 kg net dénoyautés
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- passoire
- torchon propre
- petit couteau
- terrine
- bassine à confitures
- marteau
- mousseline (ou linge fin)
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Je vous recommande les bergerons ou les rosés de Provence.

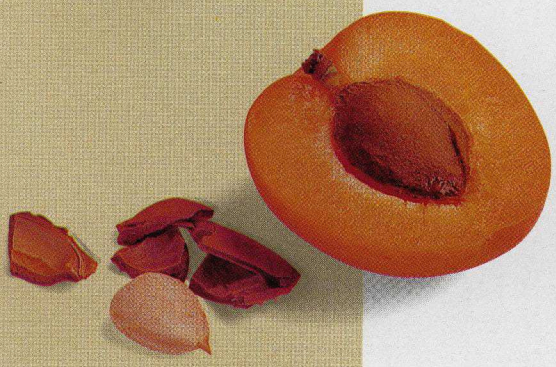
Lavez et égouttez les abricots, essuyez-les soigneusement. Coupez-les en deux, dénoyautez-les (réservez la moitié des noyaux), puis coupez chaque oreillon en deux.

Versez le quart du sucre dans une terrine, recouvrez-le avec le quart des abricots, répartissez le sucre et les abricots en couches successives. Laissez macérer l'ensemble à température ambiante pendant 12 heures : le sucre doit être alors complètement dissous.

Versez les abricots et le sucre fondu dans une bassine à confitures, et portez le tout à ébullition. À l'aide d'un marteau, concassez les noyaux d'abricot réservés. Prélevez les amandes qui se trouvent à l'intérieur, plongez-les dans l'eau chaude pour les peler et enveloppez-les dans une mousseline, puis plongez-les dans la bassine. Après la reprise de l'ébullition, laissez sur feu vif pendant 15 minutes, en mélangeant avec l'écumoire pour que les abricots n'attachent pas.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu, enlevez la mousseline. Écumez la confiture d'abricots et mélangez-la une dernière fois.

Mettez aussitôt en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, ajoutez trois ou quatre amandes d'abricot dans chaque pot, couvrez et stérilisez.



Confiture d'abricots classique

Préparation : 35 min
Cuisson : 15 min

pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 1,1 kg d'abricots, soit 1 kg net dénoyautés
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- passoire
- torchon propre
- petit couteau
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

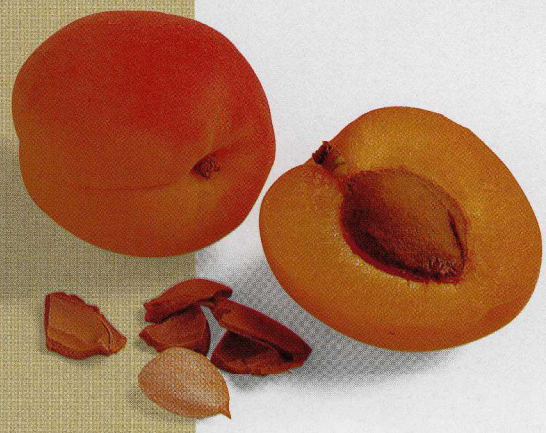
Les abricots doivent être bien juteux et de taille moyenne.

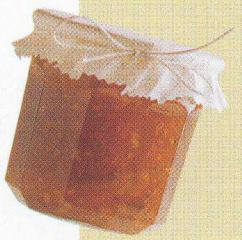
Lavez et égouttez les abricots, essuyez-les soigneusement à l'aide d'un torchon propre. Coupez-les en deux et dénoyautez-les, puis coupez chaque oreillon en deux. Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 114 °C (au petit boulé).

Lorsque cette température est atteinte, plongez les abricots dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant environ 10 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les abricots n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture d'abricots, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.





Confiture d'airelles classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

Lavez les airelles et égouttez-les soigneusement, puis mettez-les dans une bassine à confitures. Ajoutez le sucre, 40 cl d'eau et le jus de pomme, portez le tout à ébullition et laissez cuire l'ensemble sur feu vif pendant 15 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire pour que les airelles n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture d'airelles, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

Ingrédients

- 1 kg d'airelles
- 800 g de sucre
- 20 cl de jus de pomme pur et naturel

MATÉRIEL

- passoire
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Cette confiture peut être utilisée comme un condiment aigre-doux à servir avec les viandes rouges et le gibier.

Confiture d'ananas classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 1,5 kg d'ananas frais, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- couteau
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Ajoutez quelques gouttes de vieux rhum à cette confiture, elle n'en sera que plus savoureuse.

Épluchez les ananas, coupez-les en quatre dans le sens de la hauteur, retirez la partie ligneuse du cœur et coupez-les en gros dés. Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 114 °C (au petit boulé).

Lorsque cette température est atteinte, plongez les morceaux d'ananas dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant environ 10 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les ananas n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture d'ananas, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

Confiture de baies de sureau classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1 kg de baies de sureau
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- passoire
- verre mesureur
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Surtout, choisissez bien des baies de sureau comestibles, reconnaissables à la couleur noire des grains.

Lavez les baies de sureau, égouttez-les soigneusement et mettez-les dans une bassine à confitures. Ajoutez le sucre et 40 cl d'eau, portez le tout à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 20 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire pour que les baies de sureau n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de baies de sureau, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

Confiture de bananes passée

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min
Repos à température ambiante : 12 h

Ingrédients

- 1,4 kg de bananes, soit 1 kg net de pulpe
- 1 citron pressé
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

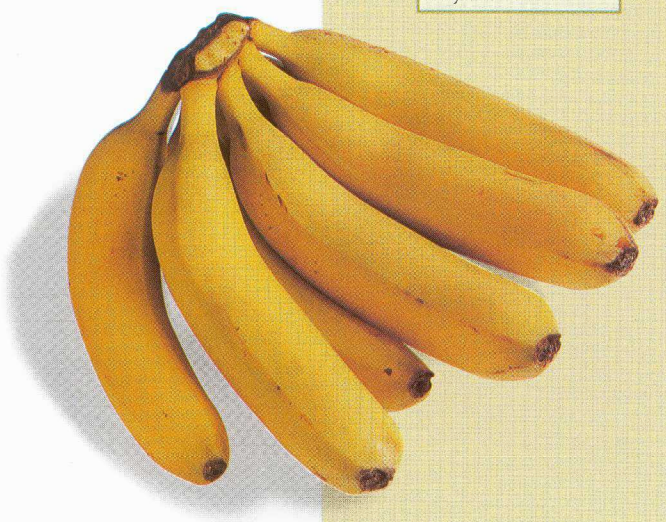
- mixeur
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Cette confiture passée peut parfumer agréablement fromage blanc ou yaourt nature.

Épluchez les bananes, mixez-les soigneusement avec le jus de citron et mettez aussitôt la purée obtenue dans une bassine à confitures. Ajoutez le sucre, portez à ébullition et poursuivez la cuisson sur feu vif pendant 8 à 9 minutes, en mélangeant fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les bananes n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de bananes, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min
Repos à température ambiante : 12 h

Confiture de brugnons royale

pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 1,250 kg de brugnons (jaunes), soit 1 kg net dénoyautés
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- passoire
- torchon propre
- petit couteau
- terrine
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Dans cette recette, vous pouvez remplacer les brugnons par des nectarines.

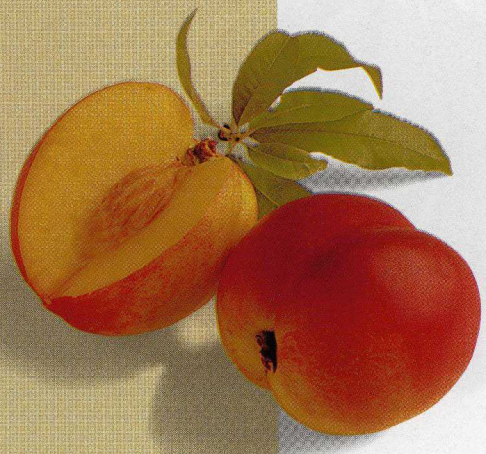
Lavez et égouttez les brugnons, essuyez-les soigneusement à l'aide d'un torchon propre. Coupez-les en deux, dénoyautez-les, puis coupez chaque moitié de fruit en quatre.

Versez le quart du sucre dans une terrine, recouvrez-le avec le quart des brugnons, et continuez de répartir le sucre et les brugnons en couches successives, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Laissez macérer l'ensemble à température ambiante pendant 12 heures : le sucre doit être alors complètement dissous. Si ce n'était pas le cas, laissez macérer le mélange plus longtemps.

Versez les brugnons et le sucre fondu dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 15 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les brugnons n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de brugnons, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Confiture de cassis classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1,150 kg de cassis
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- passoire
- torchon propre
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Égrappez les cassis, lavez-les et égouttez-les, puis séchez-les délicatement dans un torchon propre.

Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 120 °C (au gros boulé). Lorsque cette température est atteinte, plongez les cassis dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant environ 20 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les cassis n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de cassis, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

On connaît bien la gelée de cassis, mais rarement la confiture ! Essayez donc cette recette.

Préparation : 35 min
Cuisson : 30 min
Repos à température ambiante : 12 h

Confiture de cerises royale

pour 6 pots de 250 g

Ingrédients

- 1,250 kg de cerises de Montmorency, soit 1 kg net dénoyautées
- 800 g de sucre
- 20 cl de jus de pomme pur et naturel

MATÉRIEL

- passoire
- torchon propre
- petit couteau
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- tamis (ou passoire fine)
- grand saladier
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Je vous recommande les cerises de Montmorency pour leur acidité. Hélas, leur saison est très courte.

Lavez et égouttez les cerises, puis séchez-les, équeutez-les et dénoyautez-les.

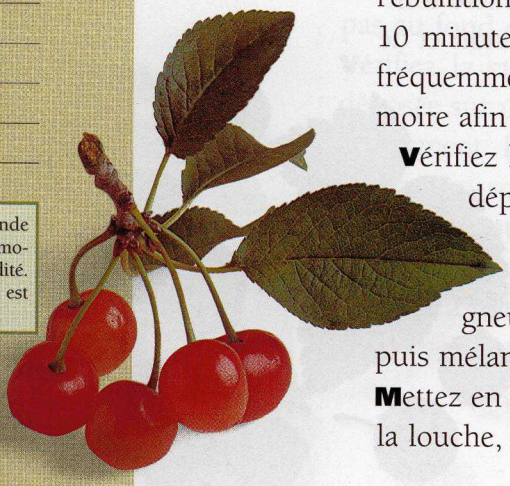
Versez 500 g de sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 120 °C (au gros boulé). Puis, plongez les cerises dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson pendant 2 minutes, puis retirez la bassine à confitures du feu et laissez reposer son contenu pendant 12 heures.

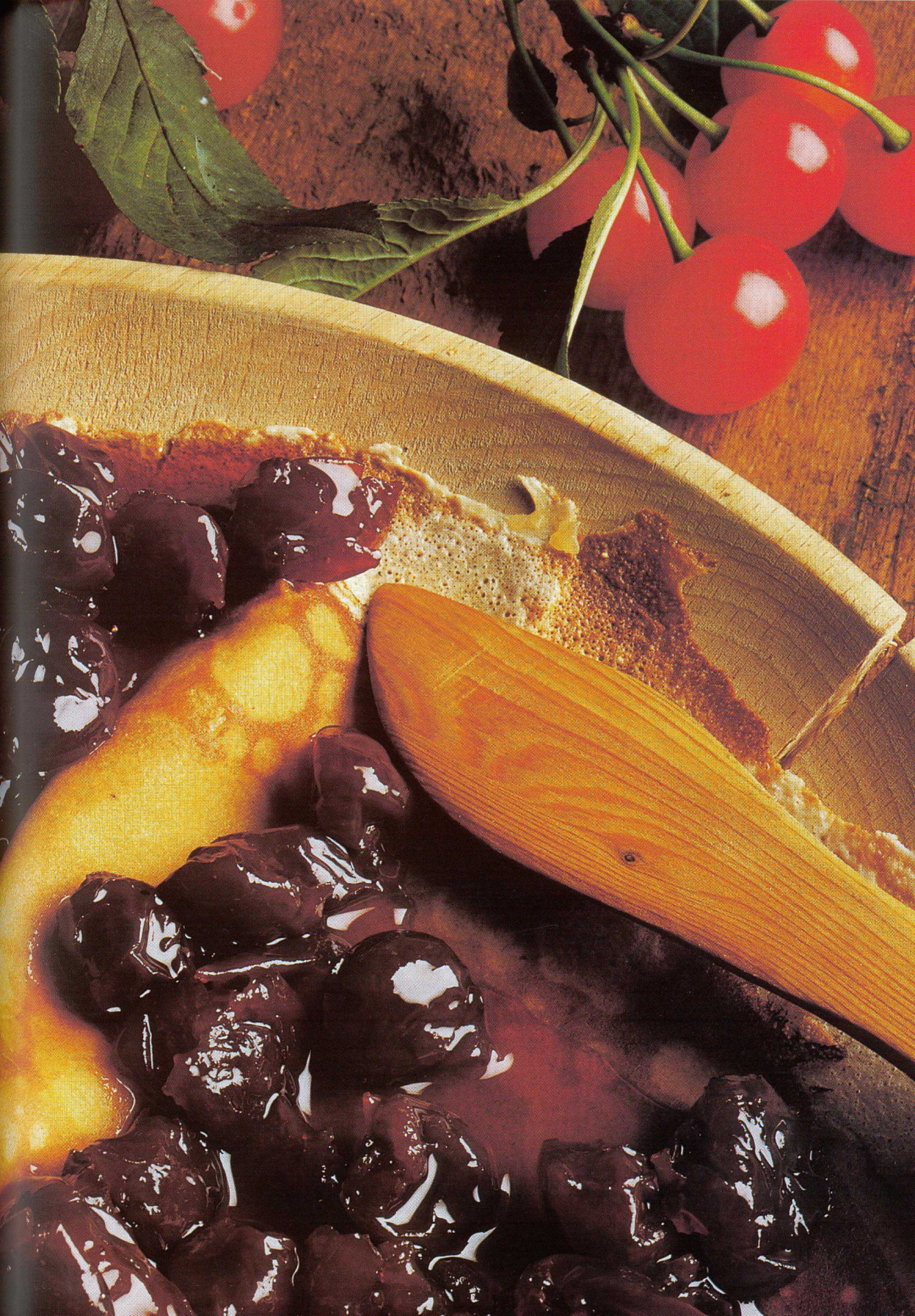
Passez alors l'ensemble au tamis et récupérez le sirop de sucre dans un grand saladier. Nettoyez votre bassine à confitures, versez-y le reste de sucre, le jus de pomme et le sirop, puis portez le tout à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 15 minutes.

Ajoutez les cerises et, après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif 10 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement avec une écumoire afin que les cerises n'attachent pas.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de cerises, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.





Confiture de citrons classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 35 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1,4 kg de citrons non traités, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- torchon propre
- canneleur
- petit couteau tranchant
- saladier
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Il faut absolument utiliser des citrons non traités, particulièrement lorsqu'on se sert des zestes.

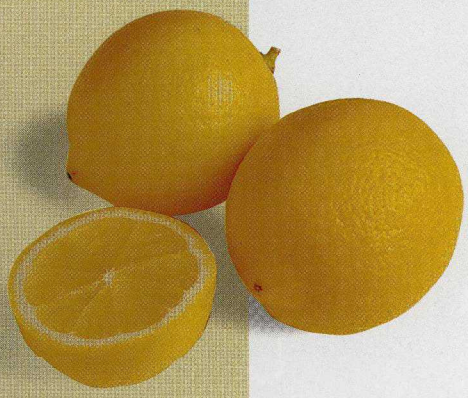
Lavez les citrons et essuyez-les dans un torchon propre. À l'aide d'un canneleur, prélevez 200 g de lanières de zeste de citron, et réservez-les. Coupez les deux extrémités des citrons et pelez soigneusement chaque fruit de sorte qu'il ne reste aucune trace de peau blanche. Avec un petit couteau tranchant, et en opérant au-dessus d'un saladier, séparez les segments des membranes et retirez tous les pépins.

Récupérez le maximum de jus de citron en pressant les membranes, et mettez-le dans une bassine à confitures. Ajoutez les segments de citron, le sucre, et 40 cl d'eau, portez l'ensemble à ébullition et laissez cuire 15 minutes, en mélangeant fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les citrons n'attachent pas au fond de la bassine.

Ajoutez enfin les zestes de citron et faites cuire pendant encore 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de citrons, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Confiture de clémentines classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1,4 kg de clémentines non traitées, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

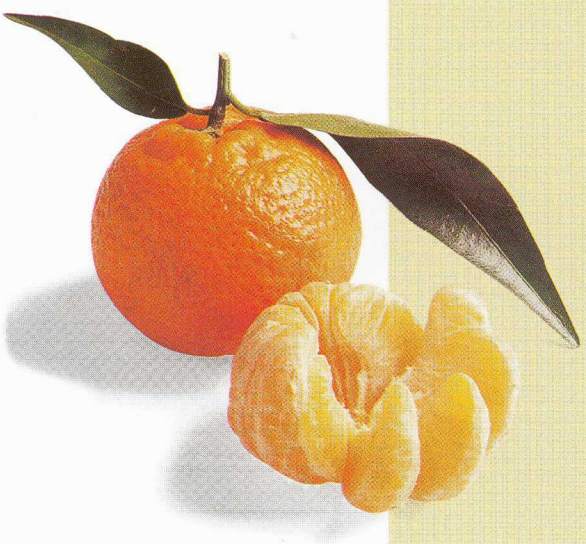
- bassine à confitures
- verre mesureur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Préférez des clémentines sans pépins, vous vous simplifierez le travail.

Épluchez soigneusement les clémentines de sorte qu'il ne reste ni filaments blancs ni pépins, séparez les segments les uns des autres et mettez-les dans une bassine à confitures. Ajoutez le sucre et 40 cl d'eau, portez à ébullition et laissez cuire pendant 20 minutes, en mélangeant fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les clémentines n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de clémentines, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Confiture de coings classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 30 min
Cuisson : 50 min

Ingrédients

- 1,3 kg de coings, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- économe
- petit couteau
- bassine à confitures
- verre mesureur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Je vous conseille de déguster cette confiture avec du foie gras.

Épluchez les coings, coupez-les en deux dans le sens de la hauteur et retirez les pépins, puis coupez chaque moitié de coing en fines lamelles, toujours dans le sens de la hauteur.

Mettez-les dans une bassine à confitures avec 50 cl d'eau, portez à ébullition et laissez cuire pendant 30 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les coings n'attachent pas au fond de la bassine. Ajoutez enfin le sucre, et faites cuire pendant encore 20 minutes.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de coings, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

Confiture de figues de Barbarie royale

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 25 min
Cuisson : 10 min
Repos à température ambiante : 12 h

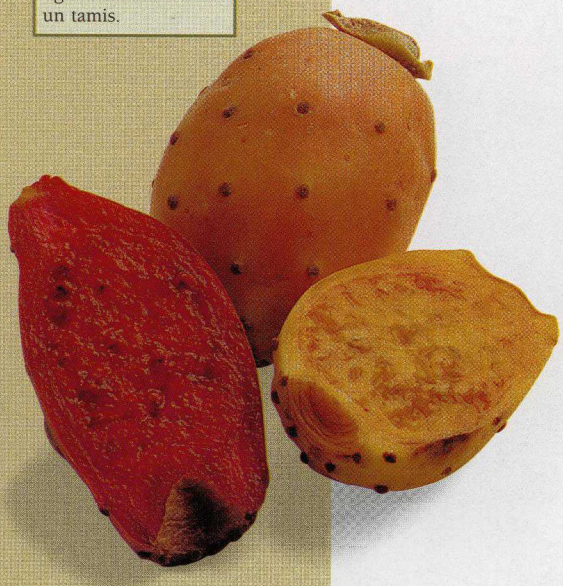
Ingrédients

- 1,1 kg de figues de Barbarie fraîches, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- torchon propre épais
- petit couteau
- terrine
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Je vous conseille d'enlever les pépins en passant, après macération, la chair des figues et le sucre dans un tamis.



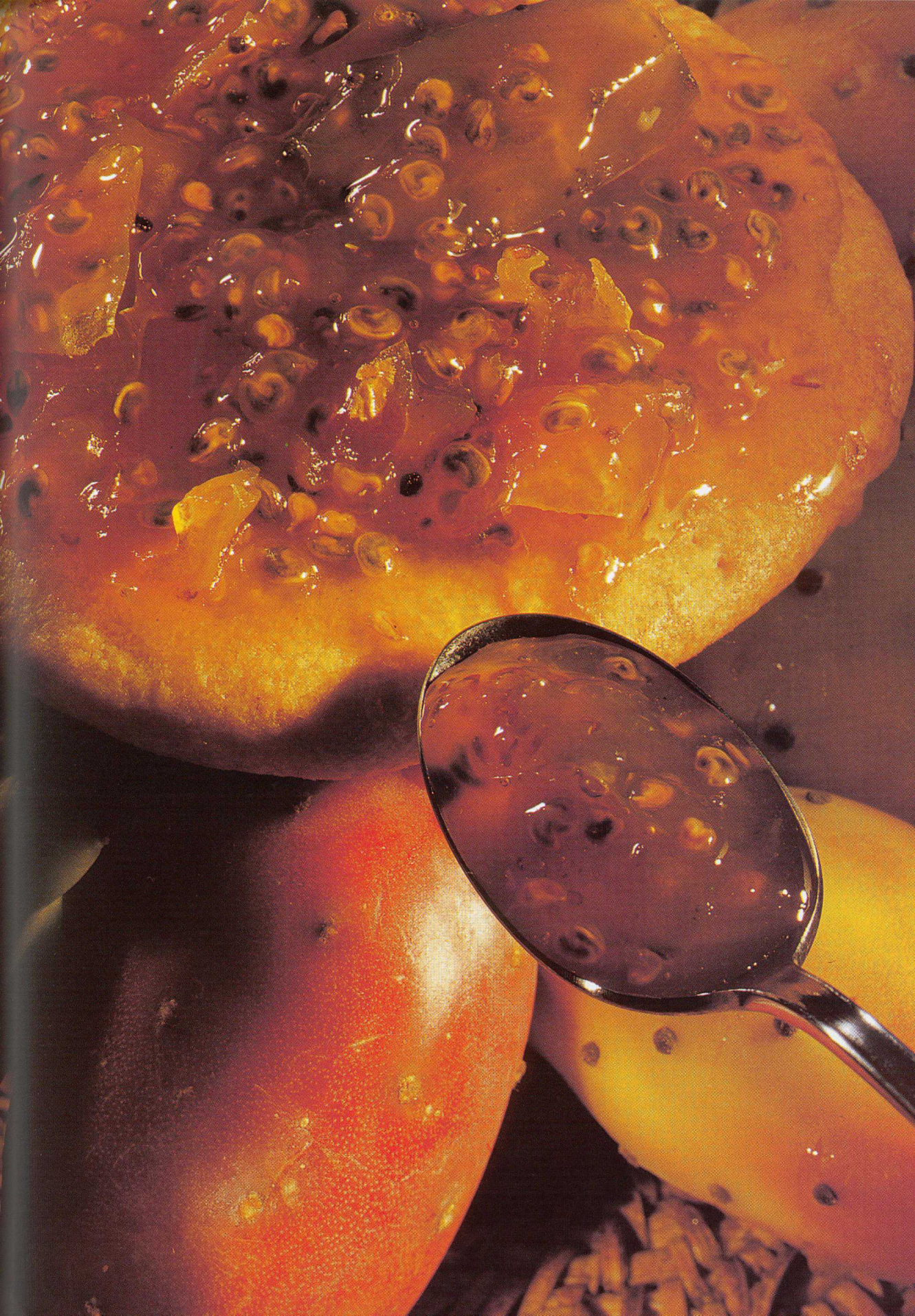
Frottez les figues de Barbarie dans un torchon épais afin de les débarrasser de leurs piquants, puis épluchez-les et coupez-les en quatre.

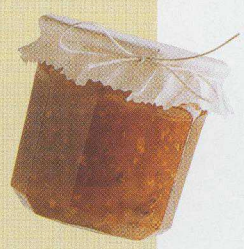
Versez le quart du sucre dans une terrine, recouvrez-le avec le quart des figues, et continuez de répartir le sucre et les figues en couches successives, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Laissez macérer l'ensemble à température ambiante pendant 12 heures : le sucre doit être alors complètement dissous. Si ce n'était pas le cas, laissez macérer le mélange plus longtemps.

Versez les figues et le sucre fondu dans une bassine à confitures, portez le tout à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 7 minutes, en mélangeant fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les figues n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de figues de Barbarie, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez alors en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.





Préparation : 40 min
Cuisson : 25 min
Repos à température ambiante : 2 h

Confiture de fraises royale

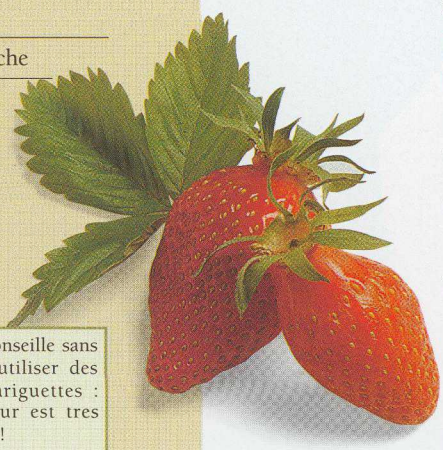
pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 1,1 kg de fraises gariguettes, soit 1 kg net
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- passoire
- torchon propre
- petit couteau
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- grand saladier
- tamis (ou passoire recouverte d'un linge fin)
- entonnoir
- petite louche



Je vous conseille sans détour d'utiliser des fraises gariguettes : leur saveur est très parfumée !

Lavez et égouttez les fraises, puis essuyez-les et équeutez-les (gardez-les entières).

Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition. Laissez cuire jusqu'à 140 °C (au grand cassé). Ensuite, plongez les fraises dans le sucre cuit, retirez du feu et mélangez avec une écumoire, puis laissez macérer 30 minutes.

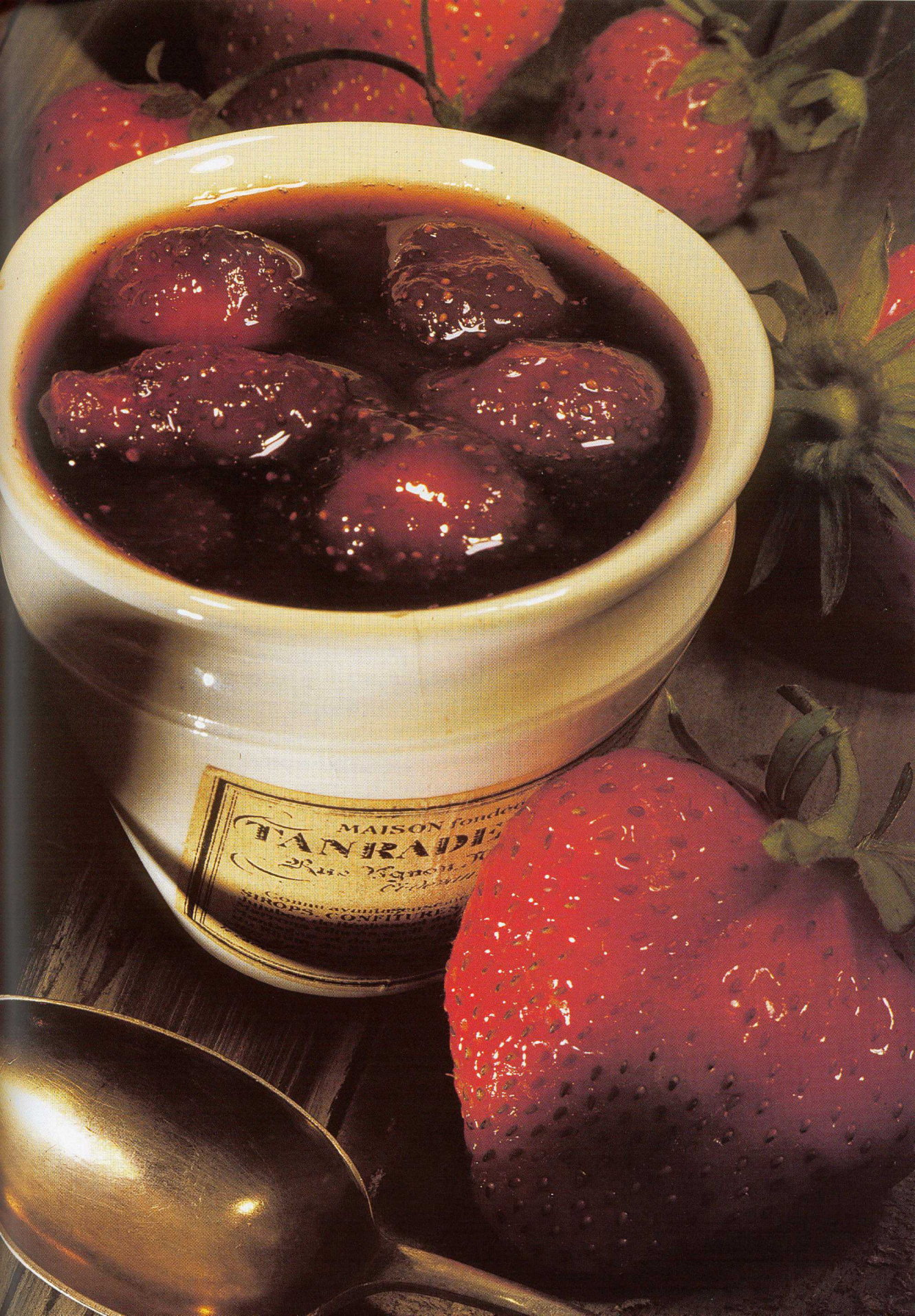
Versez l'ensemble dans un grand saladier au travers d'un tamis, puis reversez le sirop de sucre dans la bassine à confitures, préalablement nettoyée. Remettez la bassine sur feu vif, portez à ébullition et laissez frémir pendant 2 à 3 minutes.

Ajoutez alors les fraises, mettez hors du feu et mélangez délicatement à l'aide de l'écumoire, puis laissez macérer pendant encore 30 minutes. Versez le tout dans le saladier au travers du tamis, puis reversez le sirop de sucre dans la bassine à confitures, et laissez frémir pendant 2 à 3 minutes.

Répétez cette opération deux autres fois.

Vérifiez la température du sirop de sucre (105 °C) avant d'ajouter les fraises pour la dernière fois. Si nécessaire, laissez-le cuire un peu plus longtemps. Retirez la bassine et ajoutez les fraises, écumez la confiture, puis mélangez-la délicatement une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.


MAISON fondée
TANRADIS
Rue Manon
SIROP CONFITURE

Confiture de fraises classique

Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 1,1 kg de fraises, soit 1 kg net
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- passoire
- torchon propre
- petit couteau
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Les meilleures confitures de fraises se font en juin, au moment de leur pleine saison.

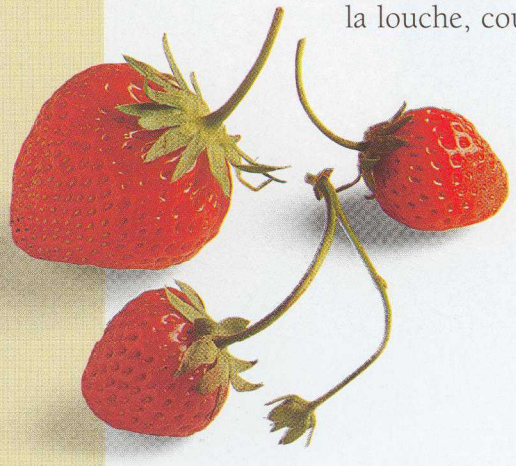
Lavez et égouttez les fraises, puis essuyez-les soigneusement et équeutez-les. Coupez les plus gros fruits en deux et conservez les autres entiers.

Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 114 °C (au petit boulé). Lorsque cette température est atteinte, plongez les fraises dans le sirop de sucre obtenu.

Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant environ 10 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les fraises n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de fraises, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Confiture de framboises classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Triez les framboises en retirant les fruits douteux, mais ne les lavez pas.
Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 140 °C (au grand cassé). Lorsque cette température est atteinte, plongez les framboises entières dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant environ 5 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les framboises n'attachent pas au fond de la bassine.
Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de framboises, puis mélangez-la encore une dernière fois.
Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

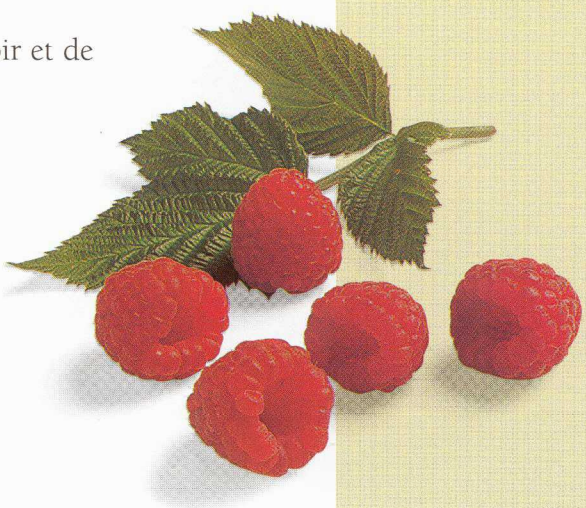
Ingrédients

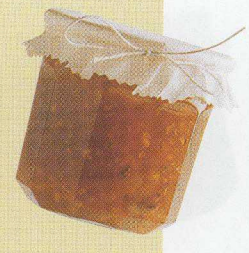
- 1 kg de framboises
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Les framboises étant très délicates, faites-en des confitures lorsqu'elles sont fraîches, juste après la cueillette !





Confiture de fruits de la passion passée

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 1 kg de fruits de la passion
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- torchon propre
- mixeur
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Évitez les fruits rabougris, ils ont dépassé le stade de maturité et sont moins juteux.

Rincez les fruits de la passion et essuyez-les soigneusement à l'aide d'un torchon propre, puis mixez-les et mettez-les dans une bassine à confitures. Ajoutez le sucre, portez à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 15 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que la pulpe des fruits n'attache pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de fruits de la passion, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

Confiture de groseilles classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 1,4 kg de groseilles
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- passoire
- torchon propre
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

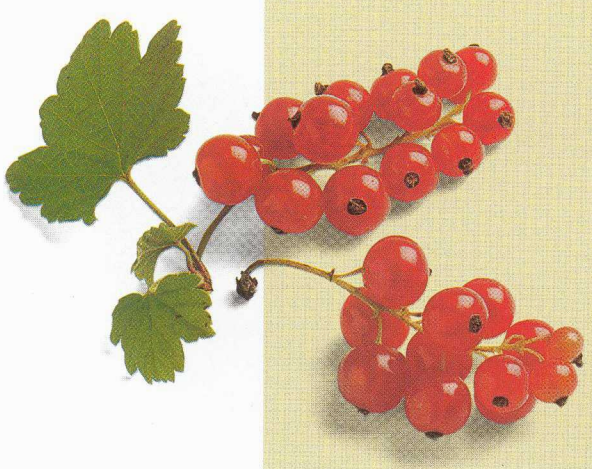
Égrappez les groseilles, lavez-les et égouttez-les, puis séchez-les délicatement dans un torchon propre.

Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 114 °C (au petit boulé). Lorsque cette température est atteinte, plongez les groseilles dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant environ 10 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les groseilles n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de groseilles, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

Faites passer chaque grappe de groseilles entre les dents d'une fourchette afin de les égrener.



Confiture de kiwis classique

Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

pour 6 pots de 250 g

Ingrédients

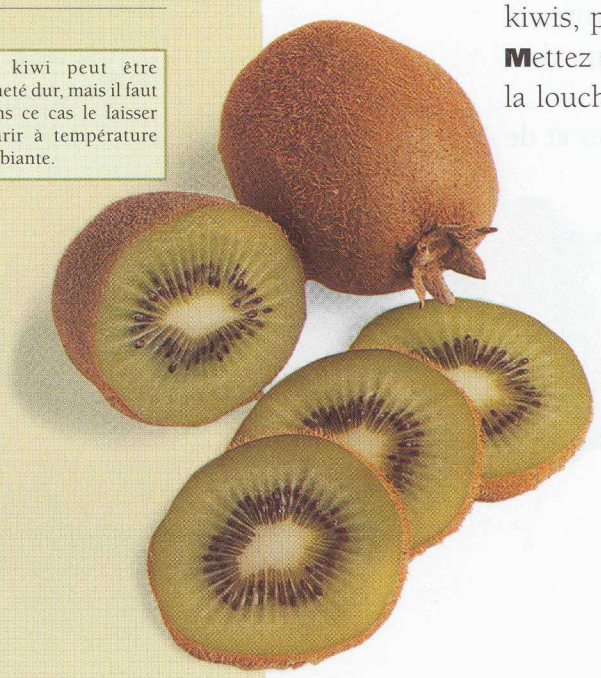
- 1,2 kg de kiwis, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre
- 20 cl de jus de pomme pur et naturel

MATÉRIEL

- petit couteau
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Le kiwi peut être acheté dur, mais il faut dans ce cas le laisser mûrir à température ambiante.

Épluchez les kiwis et coupez-les en dés.
Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 130 °C (au petit cassé). Lorsque cette température est atteinte, ajoutez les dés de kiwi et le jus de pomme dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant environ 15 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les kiwis n'attachent pas au fond de la bassine.
Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de kiwis, puis mélangez-la une dernière fois.
Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Confiture de mangues passée

pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 1,5 kg de mangues, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

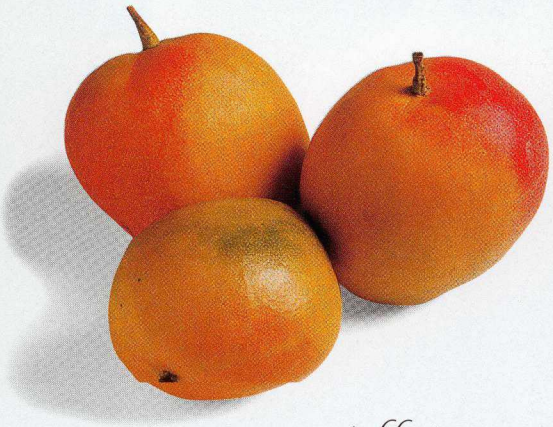
- couteau
- petite cuillère
- mixeur
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

J'utilise des mangues en provenance d'Afrique car elles ne sont pas fibreuses.

Coupez les mangues en deux et faites pivoter les moitiés en sens inverse : cela vous permettra de séparer facilement la pulpe du noyau. Récupérez toute la chair des mangues à l'aide d'une petite cuillère, mixez-la soigneusement et mettez-la dans une bassine à confitures. Ajoutez le sucre, portez à ébullition et laissez cuire à feu vif pendant 15 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que la pulpe des mangues ne puisse pas attacher au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de mangues, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Confiture de maroises classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

Triez les maroises et retirez les fruits douteux, mais ne les lavez pas.

Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 140 °C (au grand cassé). Lorsque cette température est atteinte, plongez les maroises entières dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson à feu vif pendant 7 à 10 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les maroises ne puissent pas attacher au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de maroises, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

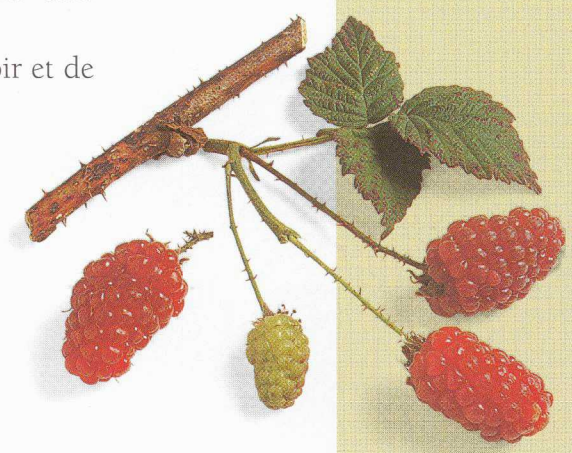
Ingrédients

- 1 kg de maroises (ou muroises)
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

La maroise est un hybride de la framboise et de la mûre, cette dernière étant légèrement dominante.



Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min

Confiture de melon passée

pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 2 kg de melon, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

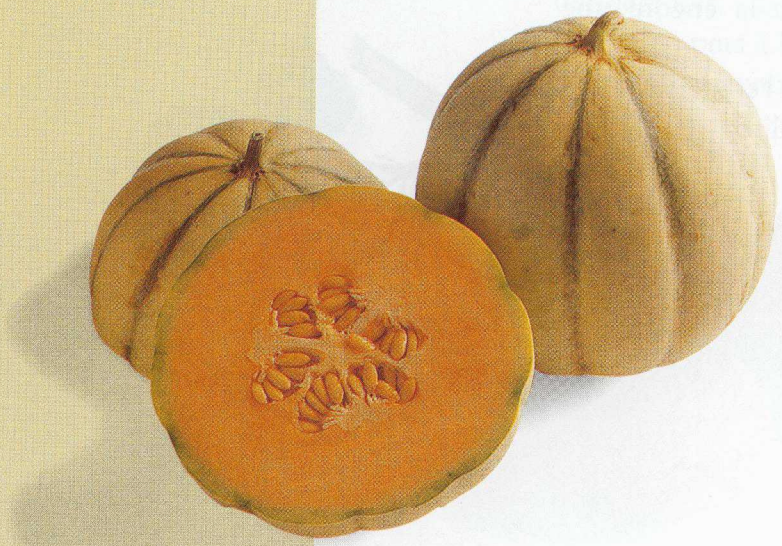
- couteau
- petite cuillère
- mixeur
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

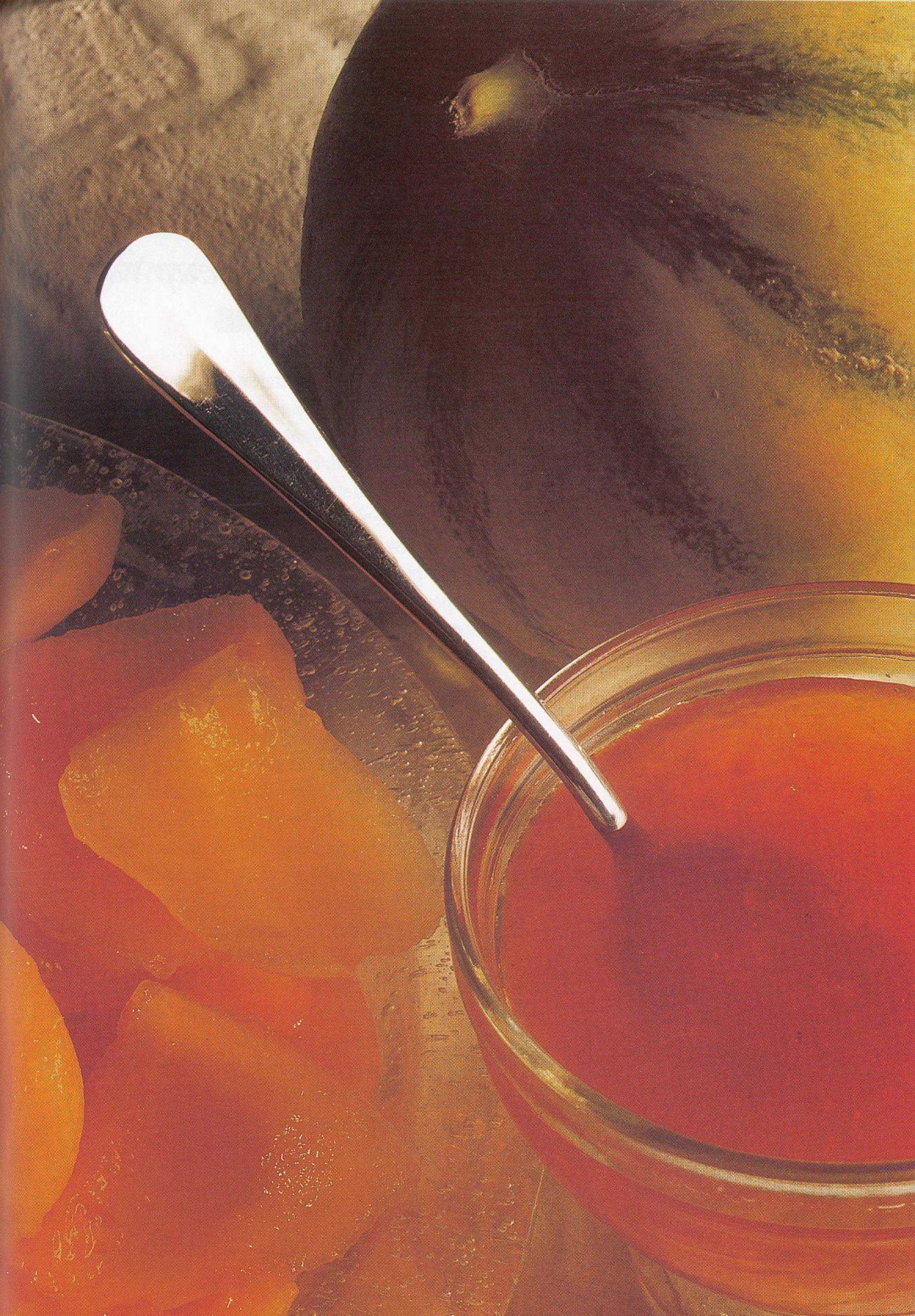
Attention, ces fruits réduisent de 50 % à la cuisson.

Coupez chaque melon en deux et ôtez tous les pépins. Récupérez la pulpe des melons à l'aide d'une petite cuillère, mixez-la soigneusement et mettez-la dans une bassine à confitures. Ajoutez le sucre, portez à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 20 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que la pulpe des melons n'attache pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de melon, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.





Préparation : 25 min
Cuisson : 30 min
Repos à température ambiante : 12 h

Confiture de cantaloup royale

pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 1,8 kg de cantaloup charentais, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- couteau
- terrine
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

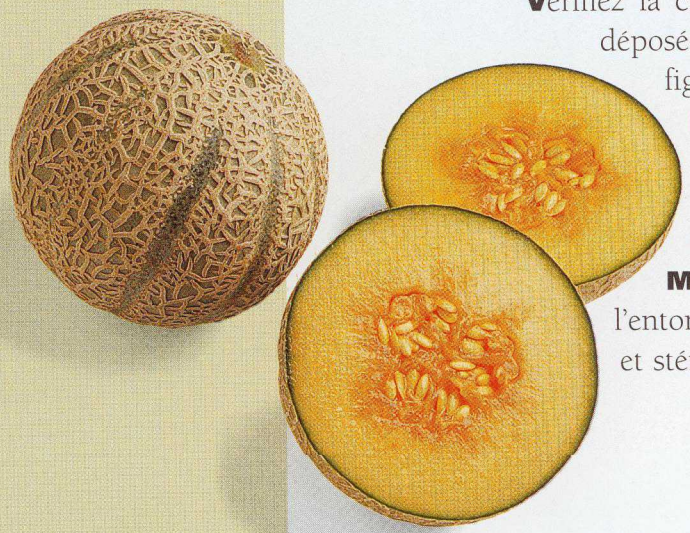
Les cantaloups se distinguent par leurs stries ; ils ne peuvent être mélangés avec d'autres melons.

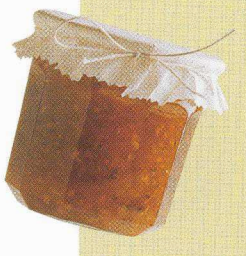
Retirez la peau du cantaloup, débarrassez le cœur du fruit de ses pépins et coupez la chair en gros dés. Versez le quart du sucre dans une terrine et recouvrez-le avec le quart des dés de cantaloup, puis continuez de répartir le sucre et les dés de cantaloup en couches successives, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Laissez macérer l'ensemble à température ambiante pendant 12 heures : le sucre doit être alors complètement dissous. Si ce n'était pas le cas, laissez macérer le mélange plus longtemps.

Versez le cantaloup et le sucre fondu dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 25 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les dés de cantaloup n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de cantaloup, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez alors en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.





Confiture de mirabelles royale

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min
Repos à température ambiante : 12 h

Ingrédients

- 1,2 kg de mirabelles, soit 1 kg net dénoyautées
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- passoire
- torchon propre
- petit couteau
- terrine
- verre mesureur
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

J'utilise les mirabelles dites de « Nancy ».

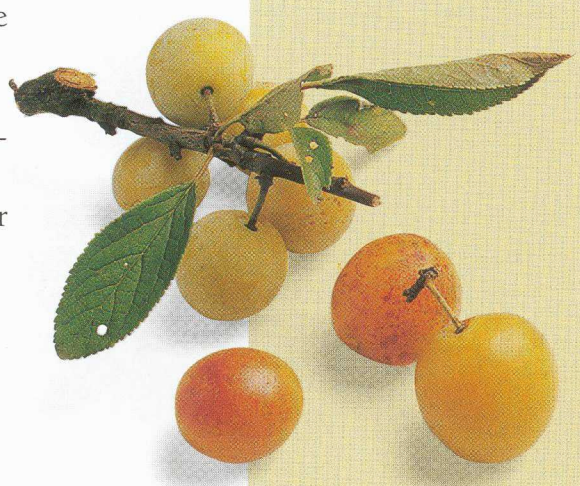
Lavez et égouttez les mirabelles, puis essuyez-les soigneusement, coupez-les en deux et dénoyautez-les.

Versez le quart du sucre dans une terrine et recouvrez-le avec le quart des mirabelles, puis continuez de répartir le sucre et les mirabelles en couches successives, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Versez 40 cl d'eau sur l'ensemble de façon à éviter que les mirabelles ne noircissent, et laissez macérer le tout à température ambiante pendant 12 heures : le sucre doit être alors complètement dissous. Si ce n'était pas le cas, laissez macérer le mélange plus longtemps.

Versez les mirabelles et le sucre fondu dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 10 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les mirabelles n'attachent pas.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu, écumez soigneusement la confiture de mirabelles, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez alors en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Confiture de mûres classique

Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 1 kg de mûres
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- passoire
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Le succès de cette confiture vient surtout de l'utilisation de mûres sauvages.

Passez rapidement les mûres sous l'eau fraîche et égouttez-les, puis retirez les fruits douteux.

Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 120 °C (au gros boulé). Lorsque cette température est atteinte, plongez les mûres entières dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant 8 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les mûres n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de mûres, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

Confiture de myrtilles classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Rincez les myrtilles sous l'eau fraîche, égouttez-les et séchez-les dans un torchon propre, puis retirez les fruits douteux.

Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 120 °C (au gros boulé). Lorsque cette température est atteinte, plongez les myrtilles dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant environ 10 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les myrtilles n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de myrtilles, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

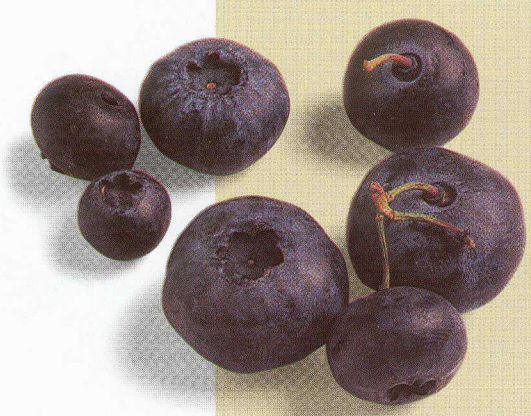
Ingrédients

- 1 kg de myrtilles
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- passoire
- torchon propre
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Il est préférable d'utiliser des myrtilles sauvages, plus parfumées !



Confiture de noix de coco passée

Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 2 kg de noix de coco, soit 1 kg net de pulpe
- 1 kg de sucre
- 40 cl de jus de pomme pur et naturel

MATÉRIEL

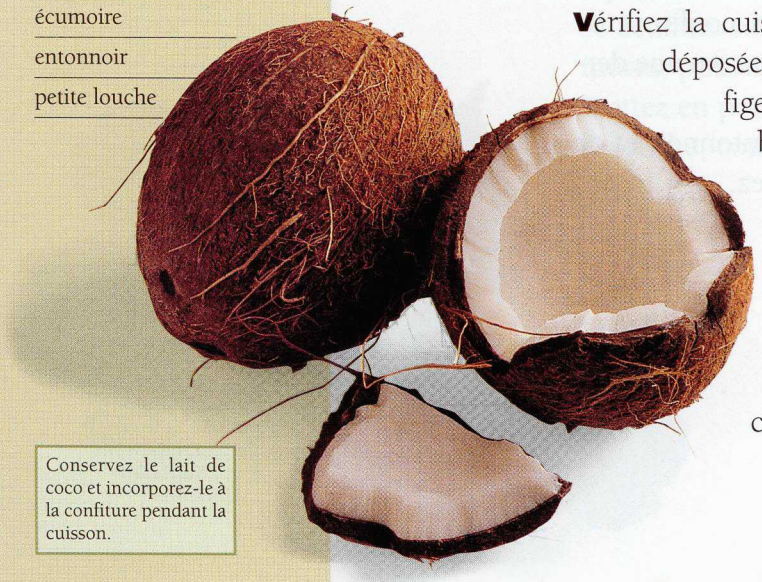
- marteau
- mixeur
- filtre
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Cassez les noix de coco à l'aide d'un marteau, en prenant soin de récupérer le lait de coco. Retirez la chair des noix, mixez-la soigneusement et réservez-la.

Filtrez le lait de coco et ajoutez-y de l'eau jusqu'à obtenir 40 cl de liquide. Versez ce mélange ainsi que le sucre dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 114 °C (au petit boulé). Ajoutez alors la chair des noix de coco ainsi que le jus de pomme au sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant 8 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que la chair des noix de coco n'attache pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de noix de coco, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Conservez le lait de coco et incorporez-le à la confiture pendant la cuisson.

Tanrade
aubre Illustration
Fournissait les
Rafraîchissements
H. DE BALZAC
EXPÉDITIONS
EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER

Confiture d'oranges sanguines classique

Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min

pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 1,5 kg d'oranges sanguines non traitées, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- torchon propre
- canneleur
- petit couteau
- moulin à légumes muni d'une grille moyenne
- saladier
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

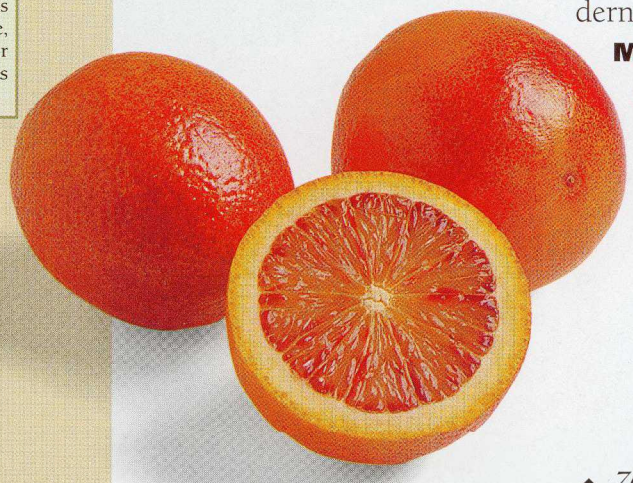
La saison des oranges sanguines étant courte, vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres variétés d'oranges.

Lavez les oranges sanguines et essuyez-les avec un torchon propre. Prélevez 200 g de lanières de zeste d'orange à l'aide d'un canneleur, et réservez-les. Épluchez les oranges de sorte qu'il ne reste ni filaments blancs ni pépins, puis passez les fruits épluchées dans un moulin à légumes, muni d'une grille moyenne et placé au-dessus d'un saladier.

Mettez la purée d'oranges obtenue dans une bassine à confitures avec les zestes réservés et le sucre, portez à ébullition et laissez cuire le tout pendant 7 minutes, en mélangeant fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les fruits n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture d'oranges sanguines, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Confiture de pamplemousses classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 1,5 kg de beaux pamplemousses jaunes non traités, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- torchon propre
- canneleur
- petit couteau
- moulin à légumes muni d'une grille moyenne
- saladier
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

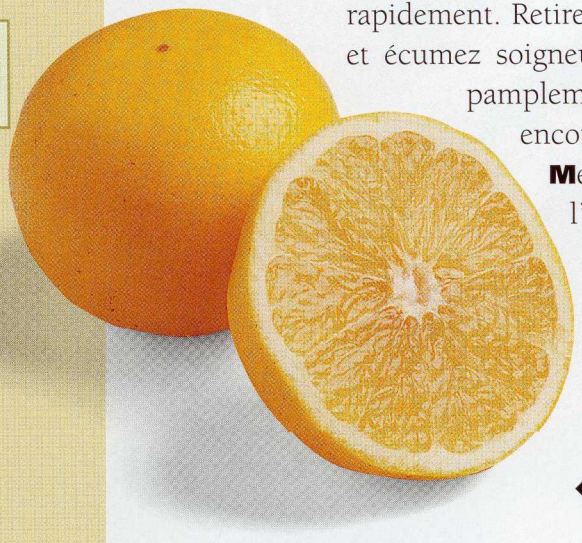
Je préfère utiliser des pamplemousses roses, surtout pour leur couleur.

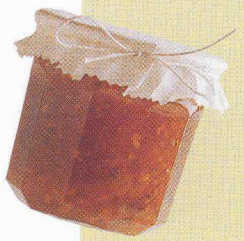
Lavez les pamplemousses et essuyez-les avec un torchon propre. Prélevez 200 g de lanières de zeste de pamplemousse à l'aide d'un canneleur, et réservez-les. Épluchez soigneusement les pamplemousses de sorte qu'il ne reste ni filaments blancs ni pépins, puis passez les fruits épluchés dans un moulin à légumes, muni d'une grille moyenne et placé au-dessus d'un saladier.

Mettez la purée de pamplemousses obtenue dans une bassine à confitures avec le sucre, portez à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 7 minutes, en mélangeant fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les pamplemousses n'attachent pas au fond de la bassine. Ajoutez enfin les zestes de pamplemousse, et poursuivez la cuisson pendant encore 4 à 5 minutes.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de pamplemousses, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.





Confiture de papayes classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 1,3 kg de papayes, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- couteau
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Utilisez des papayes bien mûres, d'un beau jaune orangé.

Épluchez les papayes, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et retirez toutes les graines, puis coupez la chair en dés.

Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 140 °C (au grand cassé). Lorsque cette température est atteinte, plongez les dés de papaye dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant 7 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que la papaye n'attache pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de papayes, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

Confiture de pastèque passée

Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min

pour 6 pots de 250 g

Ingrédients

- 1,6 kg de pastèque, soit 1 kg net de pulpe
- 800 g de sucre
- 20 cl de jus de pomme pur et naturel

MATÉRIEL

- couteau
- tamis (ou passoire fine)
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

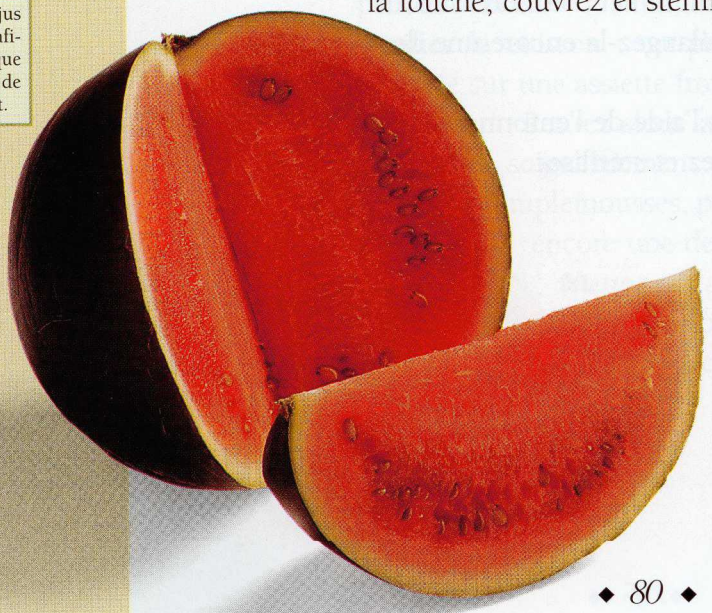
J'ajoute un peu de jus de citron à cette confiture afin d'éviter que de petits cristaux de sucre ne se forment.

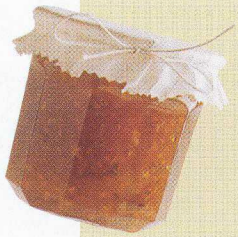
Coupez la pastèque en tranches et retirez l'écorce, puis écrasez la pulpe sur un tamis et mettez le jus et la purée obtenus dans une bassine à confitures.

Ajoutez le sucre et le jus de pomme, portez l'ensemble à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 20 minutes, en mélangeant fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que la pulpe de pastèque n'attache pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de pastèque, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.





Confiture de pêches classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 25 min
Cuisson : 25 min

Plongez les pêches dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 1 minute, et rafraîchissez-les dans un bain d'eau froide. Épluchez les fruits, coupez-les en deux et dénoyautez-les, puis coupez chaque moitié de fruit en quatre et mettez-les dans une bassine à confitures.

Ajoutez le sucre et 40 cl d'eau, portez à ébullition et laissez cuire le tout sur feu vif pendant 20 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les pêches n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de pêches, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

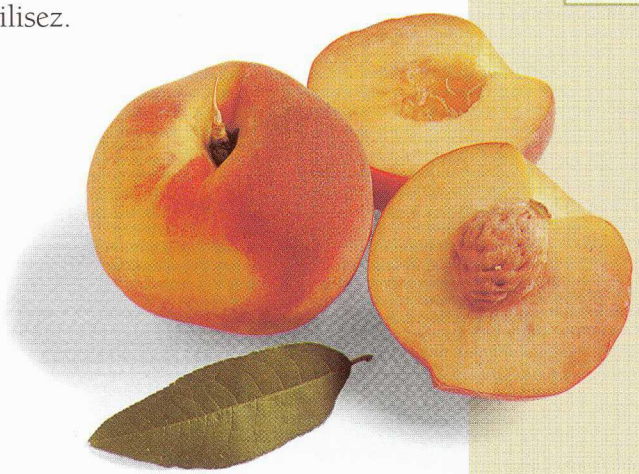
Ingrédients

- 1,3 kg de pêches, soit 1 kg net dénoyautées
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- casserole
- petit couteau
- bassine à confitures
- verre mesureur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Je choisis mes pêches en fonction de leur parfum. L'odeur me renseigne sur leur maturité.



Confiture de pêches de vigne royale

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min
Repos à température ambiante : 12 h

Ingrédients

- 1,3 kg de pêches de vigne, soit 1 kg net dénoyautées
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- 1 torchon propre
- 1 petit couteau
- 1 terrine
- 1 bassine à confiture
- 1 écumoire

Essayez de trouver de vraies pêches de vigne, et goûtez la différence !

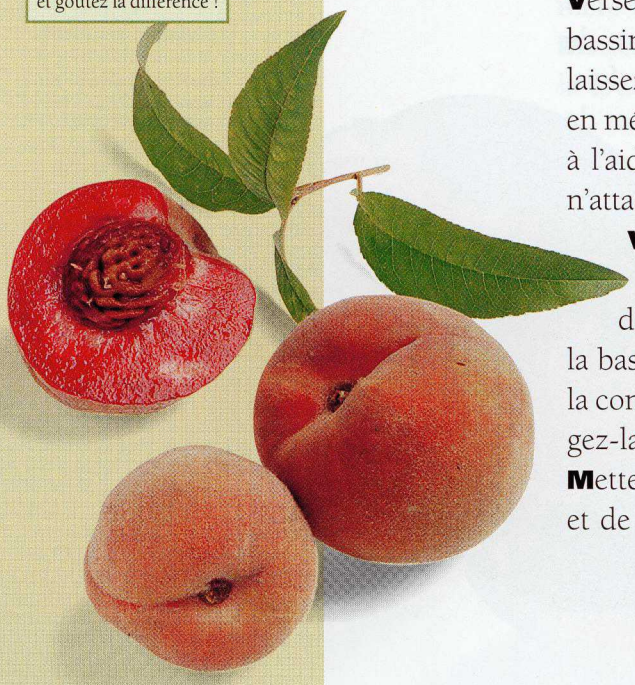
Plongez les pêches de vigne dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 1 minute, et rafraîchissez-les dans un bain d'eau froide. Épluchez les fruits, coupez-les en deux et dénoyautez-les, puis coupez chaque moitié de pêche en quatre.

Versez le quart du sucre dans une terrine et recouvrez-le avec le quart des tranches de pêche, puis continuez de répartir le sucre et les pêches en couches successives, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Laissez macérer l'ensemble à température ambiante pendant 12 heures : le sucre doit être alors complètement dissous. Si ce n'était pas le cas, laissez macérer le mélange plus longtemps.

Versez les pêches et le sucre fondu dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 20 minutes, en mélangeant fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les pêches n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de pêches de vigne, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez alors en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Confiture de poires passée

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 1 kg de poires (williams ou passecrassane), soit 800 g net de pulpe
- 1 citron pressé
- 800 g de sucre
- 20 cl de jus de pomme pur et naturel
- 1 gousse de vanille

MATÉRIEL

- économe
- petit couteau
- saladier
- bassine à confitures
- passoire
- mixeur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Utilisez des poires de taille moyenne et bien mûres.

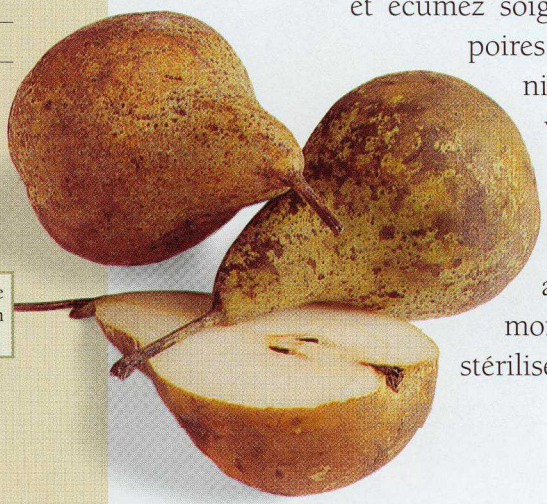
Épluchez les poires et coupez-les en deux, puis retirez tous les pépins. Jetez au fur et à mesure les demi-poires dans un saladier contenant de l'eau froide additionnée du jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.

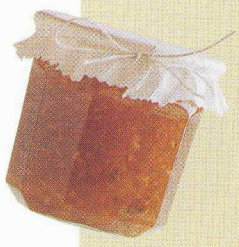
Égouttez soigneusement les poires, mixez-les et versez 800 g de cette pulpe dans la bassine à confitures. Ajoutez le sucre, le jus de pomme et la gousse de vanille, préalablement fendue en deux dans le sens de la longueur.

Portez le tout à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 7 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que la pulpe de poire n'attache pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de poires, puis mélangez-la une dernière fois. Ôtez la gousse de vanille et coupez-la en cinq petits morceaux.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, ajoutez dans chaque pot un morceau de vanille, couvrez et stérilisez.





Confiture de pommes classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1,3 kg de pommes (reinette blanche de Canada, reine des reinettes, belle de Boskoop), soit 1 kg net de pulpe
- 1 citron pressé
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

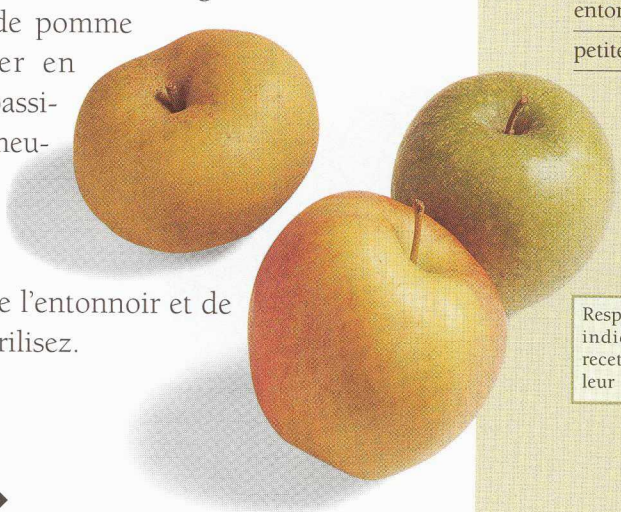
- économe
- petit couteau
- saladier
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- passoire
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Épluchez les pommes, coupez-les en deux dans le sens de la hauteur, retirez tous les pépins et détaillez les fruits en dés. Jetez-les au fur et à mesure dans un saladier contenant de l'eau froide additionnée du jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.

Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 114 °C (au petit boulé). Lorsque cette température est atteinte, égouttez soigneusement les dés de pomme et plongez-les dans le sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant environ 15 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les pommes n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement, et les dés de pomme ne doivent pas tomber en purée. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de pommes, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Respectez les variétés indiquées dans la recette, en raison de leur taux de pectine.

Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min

Confiture de prunes classique

pour 5 pots de 250 g

Ingrédients

- 1,2 kg de prunes, soit 1 kg net dénoyautées
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- torchon propre
- petit couteau
- bassine à confitures
- verre mesureur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

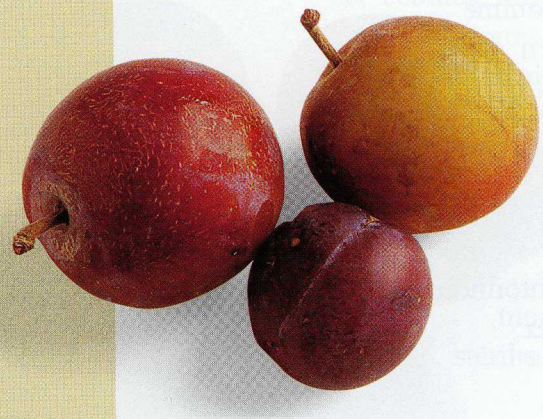
Il y a autant de confitures que de variétés de prunes. Vous pourrez donc adapter cette recette à n'importe quelle sorte de prunes.

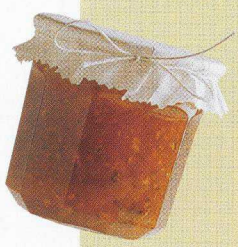
Lavez et égouttez les prunes, essuyez-les soigneusement à l'aide d'un torchon propre. Coupez-les en deux et dénoyautez-les, puis coupez chaque moitié de fruit en deux et mettez-les ensuite dans une bassine à confitures.

Ajoutez le sucre et 40 cl d'eau, portez à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 30 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les prunes n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de prunes, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.





Confiture de quetsches classique

pour 5 pots de 250 g

Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min

Ingrédients

- 1,2 kg de quetsches, soit 1 kg net dénoyautées
- 800 g de sucre

MATÉRIEL

- torchon propre
- petit couteau
- bassine à confitures
- verre mesureur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

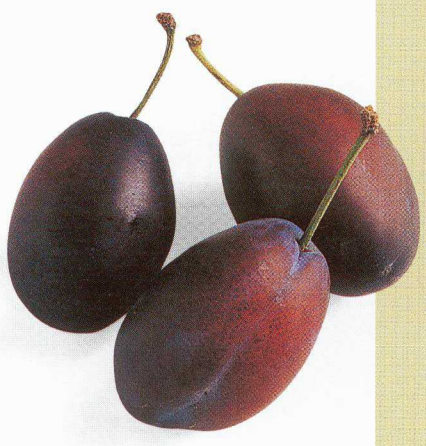
Choisissez surtout des quetsches de petite taille et de couleur mauve !

Lavez et égouttez les quetsches, essuyez-les soigneusement à l'aide d'un torchon propre. Coupez-les en deux et dénoyautez-les, puis coupez chaque moitié de fruit en deux et mettez-les ensuite dans une bassine à confitures.

Ajoutez le sucre et 40 cl d'eau, portez à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 30 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les quetsches n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de quetsches, puis mélangez-la encore une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Confiture de raisin classique

pour 6 pots de 250 g

Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1 kg de raisin blanc égrappé (chasselas)
- 800 g de sucre
- 20 cl de jus de pomme pur et naturel

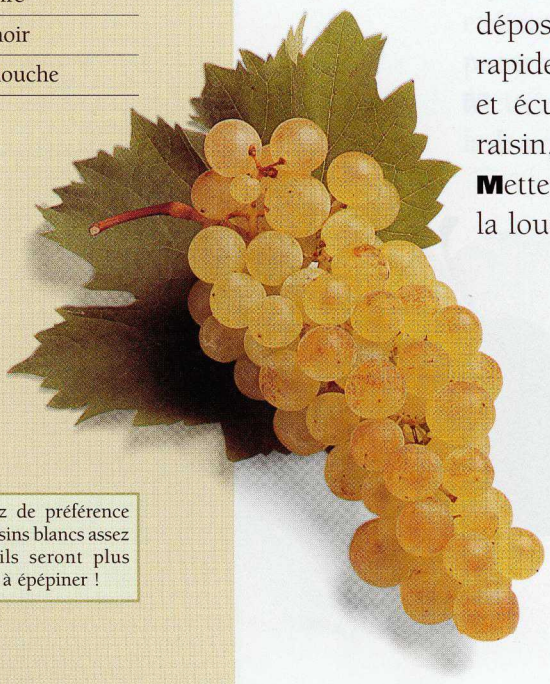
MATÉRIEL

- torchon propre
- verre mesureur
- bassine à confitures
- thermomètre confiseur
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

Lavez et égouttez les grains de raisin blanc, essuyez-les soigneusement à l'aide d'un torchon propre. Versez le sucre ainsi que 40 cl d'eau dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 140 °C (au grand cassé). Lorsque cette température est atteinte, ajoutez le jus de pomme et les grains de raisin au sirop de sucre obtenu. Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant 20 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les raisins n'attachent pas au fond de la bassine.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu et écumez soigneusement la confiture de raisin, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.



Utilisez de préférence des raisins blancs assez gros, ils seront plus faciles à épépiner !